22101419522

Med
K8767

Digitized by the Internet Archive
in 2016

https://archive.org/details/b28049135

LA PETITE CUISINE DU BARON BRISSE

OUVRAGES DU BARON BRISSE

LES 366 MENUS
DU BARON BRISSE

MENUS EN GRAS ET EN MAIGRE
POUR CHAQUE JOUR DE L'ANNÉE
avec **1,200** recettes

Prix : Trois francs.

Dix éditions rapidement ecoulées prouvent l'utilité de cet ouvrage dans les bonnes maisons.

LA PETITE CUISINE
DU
BARON BRISSE

INDICATION D'UN PETIT MENU
AVEC RECETTES POUR CHAQUE JOUR
DE L'ANNÉE

Prix : Trois francs.

Ce livre populaire est particulièrement destiné aux personnes qui font elles-mêmes leur cuisine.

Le classement des recettes y est établi suivant le calendrier. — A chaque jour de l'année se trouve l'indication et les recettes de un ou deux mets de ménage.

Il n'est pas de meilleur guide pour la préparation économique et intelligente des aliments.

LA CUISINE EN CARÊME

AVEC OBÉDIENCE AUX COMMANDEMENTS DE L'ÉGLISE

Par le ***BARON BRISSE***

Menus et Recettes pour le Déjeûner
et le Dîner de chaque jour du Carême

Prix : Un franc.

Paris. — Imp. de l'Étoile, Boudet, directeur, rue Cassette, 1.

LA PETITE CUISINE DU BARON BRISSE

INDICATION D'UN PETIT MENU BOURGEOIS
AVEC RECETTES

Pour chaque jour de l'Année

SIXIÈME ÉDITION

PARIS
E. DENTU, LIBRAIRE-ÉDITEUR
PALAIS-ROYAL, 15-17-19, GALERIE D'ORLÉANS

1884

Tous droits réservés.

22164152

WELLCOME HISTORICAL MEDICAL LIBRARY

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY
Coll. welMOmec
Call No. QT

AVANT-PROPOS

La Gourmandise, devenue générale, et l'extrême cherté des vivres, rendent aux ménagères à petites bourses leur mission difficile.

Un ordinaire varié et soigneusement préparé peut seul leur faciliter les moyens de satisfaire économiquement aux exigences nouvelles.

Des mets simples, vulgaires même, accommodés suivant les prescriptions de l'art, reçoivent toujours bon accueil des convives, et, quand ils sont nouveaux pour eux, c'est un sujet de fête.

Un livre manquait pour diriger dans cette voie.

Les circonstances l'ont produit.

Des recherches sur la Cuisine facile, publiées quotidiennement durant dix-huit mois, dans le plus populaire de nos journaux, m'ont valu de toutes parts des communications incessantes.

De la quintessence de ces communications et de tous mes articles dans le PETIT-JOURNAL, soigneusement corrigés et développés au besoin, j'ai composé la **Petite Cuisine.**

Elle est donc l'expression vraie des aspirations gastronomiques du plus grand nombre et le **Vatel populaire** à consulter pour la composition des gros et minces repas de la famille.

La **Petite Cuisine** est aussi le meilleur guide pour toute personne désireuse de voir apporter ou d'apporter elle-même dans la préparation des aliments soins éclairés et économie.

En somme, ce livre est une bonne action dont certainement il me sera tenu compte dans ce monde ou dans l'autre.

Le Baron BRISSE.

LA PETITE CUISINE DU BARON BRISSE

1er JANVIER.

Pot-au-feu. — Dindon rôti.

Le pot-au-feu est la base de la cuisine française. On ne peut qu'esquisser à grands traits sa composition.

Chacun le traite chez nous à sa guise, le fait bon et a la conviction de sa supériorité.

Gardons-nous bien cependant de croire que le Pot-au-feu soit à son apogée. Il y a urgence, au contraire, à provoquer dans sa composition une réforme radicale en améliorant le bouillon et en obtenant une économie réelle.

Je le déclare ici hautement :

LES OS DOIVENT ÊTRE EXCLUS DU POT-AU-FEU.

Non seulement les os ne contribuent en rien à la bonté du bouillon, mais ils en absorbent les parties les plus succulentes.

Il n'y a pas un demi-siècle, la science attribuait encore à la gélatine de grandes propriétés nutritives et les os composés de phosphate de chaux (matière terreuse) et de gélatine, étaient déclarés indispensables dans le Pot-au-feu et dans les braises.

La science a progressé. Il est avéré aujourd'hui que la gélatine est une substance sans qualités nutritives et sans goût aucun.

Les os ne sont donc d'aucune utilité dans l'alimentation.

Lorsqu'on met un os dans le Pot-au-feu, une partie de la gélatine, contenue dans les pores de cet os, finit par se dissoudre et les vides qu'elle y laisse se garnissent des sucs de viande tenus en suspension dans le bouillon. Aussi, après une ébullition de cinq à six heures, l'os devient-il excellent à sucer, car il a absorbé les meilleurs éléments du potage.

Le jarret de bœuf, en si grande faveur près des gargotiers pour la confection du bouillon, doit également en être exclu, le bouillon épais qu'on en obtient est tout simplement de la colle. Le bon bouillon est clair et limpide comme de l'eau de roche.

Tout cela est vérité, que chacun en fasse profit en laissant aux bouchers leurs réjouissances illégitimes.

Pot au-feu. — Le pot de terre resserré à son orifice et à flancs larges, est le vase le plus convenable pour la préparation du Pot-au-feu.

La culotte de bœuf fraîchement tué, est le morceau par excellence à employer.

Placer la viande dans le pot avec autant de litres d'eau fraîche qu'elle pèse de 500 grammes, la saler et mettre au feu.

Enlever avec soin l'écume qui se produit et quand l'ébullition commence, jeter dans le pot un verre d'eau fraîche pour faire monter à la surface tout ce qui reste d'écume, l'enlever et ajouter alors les légumes, mais en petite quantité, car ils n'ont d'autre rôle à jouer que d'aromatiser le bouillon. — Une demi-feuille de laurier, une petite gousse d'ail non épluchée et un morceau de sucre font au mieux, selon moi, dans le Pot-au-feu. Je crois aussi qu'il ne faut point colorer le bouillon et n'employer ni caramel ni oignon brûlé. — Après six heures d'ébullition constante, régulière et à petit feu, le Pot-au-feu, qu'il ne faut remplir, si besoin il y a, qu'avec de l'eau bouillante, est prêt à servir.

Pour conserver du bouillon plusieurs jours il faut

peu le saler, le tirer à clair et le faire bouillir un instant chaque jour.

— Le *Bœuf bouilli* doit toujours être servi accompagné de légumes ou d'une sauce. Voici la plus simple de toutes.

SAUCE MÉNAGÈRE. — Faire un roux ; mouiller de bouillon ; assaisonner d'un peu de poivre ; laisser réduire et servir.

---

2 JANVIER.

Moules à la Batelière.—Cuisses de dindon à la diable.

Les *Moules* font parfois éprouver d'assez graves accidents. J'ai toujours vu en pareil cas employer avec succès l'éther à forte dose.

Un séjour de deux ou trois heures dans de l'eau, renouvelée à plusieurs reprises, éloigne tout danger mais fait perdre aux moules de leur qualité.

MOULES A LA BATELIÈRE. — Ratisser les moules une à une, afin qu'il ne reste à la coquille aucun corps étranger; les mettre ensuite toutes à la fois dans une quantité d'eau suffisante pour les bien laver ; les remuer à l'aide d'un bâton et sans discontinuer, afin que pendant le lavage elles ne s'ouvrent pas. Après les avoir passées à plusieurs eaux, les égoutter ; les mettre sur le feu dans une casserole ; les sauter de temps en temps, et à mesure qu'elles s'ouvrent, s'assurer qu'il n'y a pas de crabes, supprimer une coquille à chacune, et même les deux à une certaine quantité ; recueillir l'eau qu'elles rendent; laisser reposer cette eau, puis la tirer au clair.

Mettre alors dans une casserole un petit morceau de beurre, du persil et de l'oignon hachés, un peu de poivre ou une tranche de piment rouge, l'eau des

moules et enfin les moules; les faire sauter à feu clair et les servir.

Cuisses de dindon a la diable. — Les ciseler; les barbouiller de moutarde, les saupoudrer de poivre : les griller à feu vif et les servir chaudes sur une *sauce piquante, voir au 3 février.*

---

3 JANVIER.

Colin frit. — Veau rôti.

Extra. — *Tipsy-Cake.*

Le Colin est un poisson de mer de la famille des Cabillauds qui, assez généralement, n'est pas apprécié à sa valeur, c'est un grand tort, car il est excellent, surtout préparé comme je l'indique.

Colin frit. — Couper le Colin par tranches de deux à trois centimètres, répandre dessus huile, filet de vinaigre, sel et poivre, laisser mariner une heure, puis, après avoir légèrement fariné les tranches, les mettre à cuire à feu très-doux dans une poêle, avec deux ou trois cuillerées d'huile ; les retourner et quand elles ont pris couleur des deux côtés, les servir en les masquant de l'huile de la cuisson dans laquelle on aura exprimé le jus d'un citron ou simplement arrosé d'un filet de vinaigre, puis vivement battu le tout comme un blanc d'œuf.

—Je dois à deux jeunes friandes anglaises, la communication suivante:

Tipsy-cake (*cuisine anglaise*). — Composition : 125 grammes de biscuits à la cuiller, 125 grammes de macarons, confiture de groseilles ou de fraises, trois quarts de litre de crème fouettée à la vanille, un verre de vin blanc sec et un petit verre d'eau-de-vie.

Disposer dans un plat à entremets une couche de biscuits à la cuiller rompus en trois, une couche de macarons concassés, une couche de confitures, arroser le tout de vin blanc et d'eau-de-vie, et recouvrir de crème fouettée. Recommencer toutes les couches et terminer par le la crème fouettée. Laisser reposer une demi-heure et servir.

---

4 JANVIER.

Veau en blanquette.— Gâteau de pommes de terre.

Le Veau en blanquette procède toujours d'un morceau de veau cuit en broche. Pour l'avoir bon à peu de frais, un peu de bouillon ou de jus de viande est nécessaire ; il faut autrement forcer en beurre et en jaunes d'œufs.

Veau en blanquette. — Enlever par morceaux les chairs d'un restant de rôti de veau, les aplatir avec la lame d'un couteau et en retirer les parties rissolées. Passer dans une casserole un peu de farine avec du beurre, mouiller légèrement de bon bouillon, laisser bouillir un instant, puis y jeter les filets ; les réchauffer sans ébullition et lier la sauce avec de jaunes d'œufs délayés avec un filet de vinaigre et un peu de beurre frais fondu.

On peut, si l'on veut, joindre à cette blanquette, qu'il faut tenir épaisse, un peu de persil et de ciboules hachés menus.

Gateau de pommes de terre. — Cuire des pommes terre sous la cendre ou à la vapeur d'eau, les éplucher et les réduire en pâte pendant qu'elles sont encore chaudes ; les délayer avec six jaunes d'œufs par 500 grammes de pommes de terre et 125 grammes de sucre pour le même poids. Pétrir le tout ensemble, ajouter le zeste d'un citron ; incorporer ensuite le

blanc des œufs battus en neige, verser le tout dans une tourtière bien beurrée, façonner, puis faire prendre couleur et former la croûte sous un four de campagne ou dans un four.

---

5 JANVIER.

Pot-au-feu. — Choux-fleurs étuvés.

Les choux-fleurs exigent beaucoup de soin de la part de ceux qui les épluchent ; il est indispensable d'en séparer les rameaux, entre les intervalles desquels se logent souvent vers et chenilles.

Les *choux-fleurs* se préparent habituellement *à la sauce blanche* ou *au gratin. Frits*, si la pâte est légère et qu'on les amène à une belle couleur, ils sont aussi pleins d'intérêt ; mais voici comment les mangeait le roi Louis XIV, qui en faisait, dit-on, une énorme consommation.

CHOUX-FLEURS ÉTUVÉS. — Eplucher des choux-fleurs, les blanchir, puis les mettre à cuire dans du bouillon, avec un peu de muscade râpée. Quand ils sont cuits, les égoutter, les passer dans du beurre fondu et les servir de suite.

---

6 JANVIER.

Puchero à la prussienne. — Saucisses en matelote.

Aujourd'hui on fête les rois. Comme au saint jour jour de Noël, tout est en émoi dans les cuisines. A l'heure du dîner, les petites bonnes aussi bien que les grands Chefs auront leur *coup de feu*. Ne les déran-

geons pas, et occupons-nous de ceux qui cuisinent pour leur compte, et sont tenus à une rigoureuse économie; avec un *Puchero à la prussienne* et des *saucissises en matelote* ils mangeront convenablement et à peu de frais.

PUCHERO A LA PRUSSIENNE. — « Mettre un chou de Milan, six carottes, huit pommes de terre, trois navets, un demi-kilo de viande de porc, le tout assaisonné de sel et de poivre, dans un pot; luter le couvercle avec de la pâte; le placer sur un feu doux pendant deux heures et demie, et servir en enlevant du feu. »

SAUCISSES EN MATELOTE. — Emincer de l'oignon et le passer au beurre dans une casserole; quand il est presque cuit, y incorporer un peu de farine; la laisser cuire un instant, puis mouiller de vin et d'un peu de bouillon ou d'eau; assaisonner de poivre et d'une feuille de laurier; placer des saucisses plates dans cette sauce et attendre la cuisson. Pendant ce temps laver un anchois; en détacher les filets; les écraser; les mêler à un cornichon haché menu et faire griller quelques croûtes de pain.

Pour servir, garnir le tour d'un plat des croûtes de pain grillées, ajouter aux saucisses l'anchois mêlé au cornichon et à un filet de vinaigre, puis verser le tout dans le plat.

---

7 JANVIER.

Carbonnade de mouton. — Lentilles en salade.

La *Carbonnade de mouton* a l'avantage de se préparer en peu de temps et de constituer un mets solide. On y emploie généralement la tranche que l'on enlève du bas d'un gigot quand on le trouve trop fort.

Carbonnade de mouton. — Enlever la partie d'os qui se trouve au milieu de la tranche de mouton; battre la viande avec un couperet pour l'attendrir; la piquer dans sa longueur de quelques lardons assaisonnés de sel et de poivre ; la saupoudrer légèrement de farine des deux côtés et la mettre à revenir à feu vif, dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu. Quand elle a pris couleur des deux côtés, mouiller de bouillon jusqu'à la hauteur de la tranche; laisser cuire à petit feu en la retournant une ou deux fois, et servir avec le jus.

La recette de la *sauce poivrade*, cet excellent accompagnement des viandes noires rôties, n'est pas ici hors de propos.

Sauce poivrade. — Mettre au feu, dans une casserole, un verre à boire de vinaigre avec un peu de beurre et assaisonner d'une branche de persil, de ciboule, de thym, d'une demi-feuille de laurier, de sel et de poivre fin; laisser bouillir et réduire, et retirer du feu quand le vinaigre est diminué des trois quarts. Faire alors un roux bien coloré ; le mouiller de bouillon ; y ajouter le vinaigre réduit ; laisser bouillir et arriver à bonne consistance de sauce, passer et servir.

---

8 JANVIER.

Soles sur le plat. — Jambon rôti.

La cherté des viandes de boucherie a augmenté les mérites si appréciés du jambon bien choisi et soigneusement cuit; elle en a fait un mets économique pour les familles nombreuses.

Le bon choix du jambon est d'un grand intérêt. Certains d'entre eux d'une apparence superbe ont l'indélicatesse de perdre à la cuisson une partie no-

table de leur poids; d'autres ne sont que graisse. Des uns aussi bien que des autres, la ménagère doit se garer comme de la peste.

Soles sur le plat. — Ratisser les soles ; les vider par une petite incision pratiquée au-dessus de l'ouïe; en retirer les boyaux et les œufs, et après s'être assuré qu'elles ne contiennent plus rien, les laver et les égoutter. Fendre ensuite les soles par le dos ; soulever les chairs des deux côtés avec la lame d'un couteau ; remplir le dos ainsi ouvert avec des fines herbes hachées, passées dans le beurre et refroidies, puis rapprocher les chairs.

Beurrer un plat allant au feu; y poser les soles sur le dos ; en enduire le ventre de beurre fondu ; les saupoudrer de sel fin, de poivre et de mie de pain ; mouiller d'un peu de vin blanc et de bouillon et mettre à cuire feu dessus, feu dessous, à feu doux en dessus et à feu un peu plus ardent au dessous ; servir dès que les soles ont pris belle couleur.

A défaut de bouillon, mettre de l'eau et forcer en beurre. On peut terminer par un jus de citron.

Pour le *Jambon rôti*, voir au 23 avril.

---

9 JANVIER.

Pot-au-feu. — Salmis de grives.

Dans mon travail de simplification de recettes pour rendre possible à tous la préparation de mets dont le petit nombre seulement a la jouissance, j'ai plus ou moins de réussite, c'est-à-dire qu'avec de petits moyens j'approche plus ou moins de la vérité. Le salmis d'aujourd'hui est je crois, un succès, on fera bien d'en essayer.

Salmis de grives. — Les grives ne se vident point;

il suffit seulement d'en enlever le gésier. — Après les avoir flambées et troussées, couper en dés un peu de lard, le passer à feu doux avec un peu de beurre dans la casserole où doit se faire le salmis, et dès qu'il commence à blondir, mettre les grives dans la casserole, avec une échalote hachée, une gousse d'ail piquée d'un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, quelques grains de genièvre écrasés et deux cuillerées à bouche d'huile d'olive. — Laisser ainsi revenir les grives en ayant soin de les retourner, puis les mouiller d'un verre de vin rouge, les assaisonner de sel et de poivre, y ajouter quelques morceaux de pied de céleri préalablement cuits à l'eau, et, si on en a, des olives débarrassées de leur noyau et blanchies.

Quand le vin est réduit de moitié, saupoudrer les grives de chapelure de pain, les arroser avec un peu de bouillon et laisser mijoter quelques instants.

Pour servir, dresser les grives sur un plat en les entourant de croûtons frits et masquer le tout avec la sauce passée à travers la passoire ordinaire.

On peut traiter de même râles, mauviettes et autres petits oiseaux, mais alors il faut supprimer les grains de genièvre.

---

10 JANVIER.

Abatis de dindon aux légumes. — Gâteau de riz.

L'abatis par excellence est celui du dindon. Ce mets est populaire en France et généralement il y est bien préparé.

« J'aime beaucoup l'abatis de dindon aux légumes, » me disait un vieux capitaine, « et cependant il me laisse toujours des regrets, le plat n'est jamais assez copieux ! »

Aucun raffinement ne doit être apporté dans la confection de l'*abatis de dindon aux légumes*. Un bon goût naturel et un grand air de simplicité sont les qualités qui doivent le distinguer.

Abatis de dindon aux légumes. — Flamber, éplucher et parer proprement les ailerons, le gésier, les pattes, le cou et la tête du dindon en supprimant les yeux et le bec. Placer dans une casserole posée sur un feu vif, beurre et farine, faire roussir un peu foncé et mettre l'abatis à revenir dans ce roux, en remuant toujours avec la cuiller de bois; après sept à huit minutes, mouiller en versant doucement avec du bouillon bien chaud et assaisonner d'un bouquet garni, d'un bel oignon piqué, d'un ou deux clous de girofle, de sel et de poivre.

Après un quart d'heure d'ébullition, ajouter une demi-douzaine de navets, autant de pommes de terre violettes, quelques grosses rouelles de carottes et, si on peut, un pied de céleri. Après une heure et demie de cuisson à feu doux, dégraisser ; dresser les légumes autour de l'abatis, placer en dessus les deux ailerons et masquer avec la sauce, en la passant au tamis de crin.

Gateau de riz. — A 250 grammes de riz préalablement blanchi, mis à crever dans un peu de lait qui aura bouilli avec un zeste de citron, puis refoidi, ajouter un peu de sel fin, 125 grammes de sucre en poudre, huit œufs, moins les blancs de quatre, que l'on fouette en neige. Mélanger au riz le sucre et les œufs, puis y incorporer les blancs fouettés, et verser le tout dans une casserole beurrée et saupoudrée de mie de pain. Au four, la cuisson demande une demi-heure ; sous le four de campagne un peu plus de temps est nécessaire.

11 JANVIER.

Gigot de mouton bouilli. — Beignets de céleri.

Ils sont forts délicats les beignets de céleri, et cependant on n'en fait guère. L'avis que j'en donne aux ménagères les vulgarisera sans doute.

Gigot de mouton bouilli. — Mettre à cuire le gigot dans une marmite avec de l'eau, et la garniture en légumes d'un Pot-au-feu ordinaire.

Après quatre à cinq heures de cuisson à feu modéré, retirer le gigot ; dégraisser le bouillon ; le passer au tamis et le verser ensuite sur des croûtons desséchés au four et de l'oseille passée au beurre, ce qui fait un excellent potage.

Servir le gigot masqué d'une sauce blanche avec adjonction de câpres.

Beignets de céleri. — Couper les montants des céleris à 15 centimètres de la racine ; parer les pieds sans les détacher ; les laver avec soin ; les mettre à blanchir pendant douze ou quinze minutes dans de l'eau en ébullition, et les jeter ensuite dans de l'eau fraîche; les égoutter ; les disposer en paquets et les ficeler, puis les cuire dans du bouillon. Après cuisson, les égoutter de nouveau et les laisser refroidir. Pour les frire, les arroser d'eau-de-vie, les saupoudrer de sucre, les tremper dans de la pâte à frire et les frire. — Dès qu'ils sont de belle couleur, les retirer ; les dresser en rocher sur un plat et semer dessus du sucre en poudre.

On peut glacer ces beignets en les couvrant avec un four de campagne bien chaud ou à l'aide d'une pelle rougie au feu.

C'est le cas ou jamais d'indiquer une recette simple de la *pâte à frire.*

PATE A FRIRE. — Délayer 125 grammes de farine à consistance de bouillie peu épaisse. Assaisonner d'un peu de sel, ajouter un petit verre d'eau de vie et remuer le tout; battre un blanc d'œuf en neige, l'incorporer dans la pâte, la laisser reposer une heure et l'employer.

---

12 JANVIER.

Chou farci. — Veau rôti.

Le *Chou farci*. cet excellent mets de ménage, auquel on revient si volontiers, satisfait assez rarement.

Le plus souvent il manque de cuisson; d'autres fois, la farce est mal comprise ou mal distribuée. Il faut des soins, beaucoup de soins pour préparer le *chou farci*; mais aussi combien il est reconnaissant!

Une bonne ménagère doit à l'avance fixer le jour où elle servira un *chou farci*.

La veille ou l'avant-veille, elle mettra le Pot-au-feu un peu plus fort et plus gras que d'habitude, ce qui lui donnera du dégraissé et du bouillon pour la cuisson du chou.

CHOU FARCI. — Enlever les feuilles vertes d'un beau chou pommé et le placer dans une casserole; l'arroser d'eau bouillante; mettre la casserole sur le feu, laisser bouillir pendant un quart d'heure, puis retirer le chou et l'égoutter. Ecarter alors les feuilles du chou sans les briser; fendre le cœur en quatre sans l'ouvrir tout à fait; garnir le cœur et les interstices des feuilles d'une farce composée de viandes bouillies ou rôties hachées menu, de chair à saucisse, de marrons rôtis, épluchés, puis soigneusement écrasés, de jaunes d'œufs cuits durs, de fines herbes hachées, sel, poivre et épices; couvrir l'ouverture avec une barde de lard et ficeler le tout.

Replacer le chou la tête en haut, dans une casserole foncée d'une barde de lard ; ajouter carottes, oignons dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, sel, poivre et un peu de muscade ; mouiller avec du bouillon et du dégraissé de Pot-au-feu ou du fond de cuisson ; mettre la casserole sur un feu doux et laisser cuire tranquillement en maintenant du feu sur le couvercle de la casserole. Quand le chou est bien cuit, si la sauce est trop claire, faire un roux léger, le mouiller avec la sauce, laisser bouillir un instant ; dresser le chou débarrassé des ficelles sur un plat ; l'entourer des légumes qui ont cuit avec lui ; masquer le tout avec la moitié de la sauce et en servir le reste dans une saucière en même temps que le chou.

---

13 JANVIER.

Morue à la Béchamel. — Côte de bœuf rôtie.

La Morue dite *à la Béchamel*, d'après la *Cuisinière de la Campagne* ; *à la Béchamelle*, d'après A. Beauvilliers, et *à la Béchameil*, d'après Mme de Créquy qui attribue au vicomte de Béchameil de Nointel, premier maître d'hôtel du Régent, l'invention de la sauce dont est baptisée la morue ainsi préparée, est une des meilleures manières de servir cet honnête *Cabillaud*, qui, après avoir été fendu en deux et salé, perd son nom pour prendre celui de *Morue*, et devient *Merluche* quand il est séché

Morue a la béchameil. — *Cuisson.* — Mettre à dessaler la morue pendant vingt-quatre heures dans de l'eau de rivière, si faire se peut, renouvelée trois ou quatre fois ; la retirer ; la ratisser soigneusement et la mettre à cuire toujours dans de l'eau de rivière

froide ; écumer au moment où l'eau va bouillir et dès qu'elle bout, retirer la casserole du feu ; la couvrir ; et après un quart d'heure, retirer la morue l'égoutter et l'employer.

Préparation. Mettre dans une casserole, du beurre, de la farine, sel, poivre, muscade rapée, persil et ciboule hachés menus et de la crème en proportion de la farine. Placer sur le feu et faire jeter un bouillon. Si la sauce est plus épaisse qu'une bouillie ordinaire, y ajouter un peu de crème, puis la verser sur la morue tenue chaude et dressée sur un plat.

On peut également diviser la morue en lames, l'étaler sur un plat beurré, la couvrir de la sauce, saupoudrer le tout de mie de pain mêlée à du fromage de Gruyère râpé ; arroser avec un peu de beurre fondu, placer le plat sur des cendres chaudes ; le couvrir d'un four de campagne ou d'un couvercle chargé de feu, et servir dès que la surface se colore.

C'est là une véritable gourmandise.

---

14 JANVIER.

Bœuf bouilli garni de choux. — Champignons à la bordelaise.

Dans un ménage bien dirigé, le *Bœuf bouilli* est toujours servi soit accompagné d'une sauce, soit flanqué d'une garniture ; j'ai indiqué le 1er janvier la sauce la plus simple, la *sauce ménagère;* aujourd'hui je propose la garniture la plus modeste, celle de choux.

Choux pour garnitures Les blanchir ; les bien égoutter et les mettre à cuire dans une casserole avec du bouillon et le dégraissé du Pot-au-feu. Quand ils sont bien cuits les égoutter et en entourer la pièce de bœuf.

Champignons a la bordelaise. — Choisir des champignons gros et nouvellement cueillis; les laver, les égoutter et les ciseler en dessous : les faire mariner une heure et demie dans de l'huile fine, avec sel et poivre; puis les placer sur le gril et les retourner Après cuisson les dresser sur un plat et les saucer avec l'huile chaude additionnée de persil et de ciboule hachés fin et d'un filet de vinaigre.

---

15 JANVIER.

Veau sauté à la Marengo. — Caneton rôti.

Poulets, Lapins et tendrons de Veau sautés à *la Marengo* sont mets d'invention nouvelle, aussi chaque cuisinier a-t-il une recette pour leur préparation; l'un d'eux m'a adressé la suivante bien supérieure, dit-il, à toutes les autres.

Veau sauté a la Marengo.—Couper à petites tranches 500 grammes de rouelle de veau et les saupoudrer de sel fin; mettre dans une casserole à sauter un morceau de beurre, placer la casserole sur un feu vif et dès que le beurre est bien chaud, y jeter les tranches de veau. Quand elles auront pris belle couleur, ajouter encore 125 grammes de champignons soigneusement épluchés; les sauter et après trois ou quatre minutes, incorporer une cuillerée à bouche de farine et mouiller avec du bouillon ou de l'eau; laisser mijoter deux heures à feu doux, puis au moment de servir, y semer du persil haché menu; dresser et entourer, si on le veut, de croûtons frits. »

Caneton rôti. — *Le caneton* étant vidé, flambé, retroussé avec les pattes en dedans et bardé, le mettre en broche devant un feu clair, l'arroser avec un peu de bouillon et le servir arrosé de son jus.

---

16 JANVIER.

Débris de Canard à la choucroute. — Pommes de terre à la Margot.

Des restes de Canards barboteurs ou sauvages rôtis, on fait d'usage un salmis, mais souvent ces restes ne sont pas en suffisante quantité en raison des convives. Voici comment les augmenter :

Débris de canards a la choucroute. — Mettre à cuire de la choucroute dans du bouillon et des dégraissés de viande ou de Pot-au-feu, avec un morceau de lard et un cervelas. Quand la choucroute est cuite à moitié, enlever lard et cervelas, qui eux le sont alors suffisamment et les tenir chaudement ; les remplacer par les morceaux de canards préalablement parés, et laisser la cuisson de la choucroute se terminer.

Pour servir, placer la choucroute dans un plat ; mettre en bordure le lard et le cervelas coupés par tranches et garnir le milieu des morceaux de canards, en plaçant au faîte les cuisses ou mieux encore les ailes, s'il y en a, et verser sur le tout, à travers la passoire, un peu de bouillon dans lequel on aura fait mijoter les parures concassées des morceaux de canards.

Pommes de terre a la margot. — Laver les pommes de terre et les cuire, soit sous la cendre, soit dans un pot de terre bien couvert, avec très-peu d'eau. Quand elles sont cuites, les peler ; les écraser et les mélanger à une quantité égale de hachis de viande de desserte, en assaisonnant le tout de beurre, sel, poivre, persil, ciboules et échalotes hachés. Lier avec quelques œufs et de cette pâte former des boulettes de grosseur moyenne ; passer ces boulettes à l'œuf, les rouler dans la farine ; les faire frire à fri-

ture modérée et les servir dressées en rocher, garnies de persil frit.

---

17 JANVIER.

Aigle-fin bouilli au beurre fondu.—Pain de foie de veau.

L'Aigle-fin a, comme le Colin, quelques rapports avec le Cabillaud, mais il est bien moins gros, a les yeux plus grands et plus à fleur de tête, ses écailles sont fines et sa peau d'un bleu ardoisé; on le prépare comme le Cabillaud.

Aigle-fin bouilli au beurre fondu. — Après l'avoir nettoyé et paré, le mettre au feu dans une casserole avec de l'eau froide salée. Quand l'eau entre en ébullition, retirer la casserole de dessus le feu, la couvrir et un quart d'heure après, servir le poisson sur une serviette entouré de pommes de terre cuites à l'eau, et accompagné d'une saucière contenant du beurre fondu assaisonné de sel et de poivre.

Pain de foie de veau. — Prendre tout ou partie d'un foie de veau et un morceau de lard égal aux deux tiers du volume du foie à employer; hacher et piler ensemble foie et lard et mettre le tout dans un plat creux; assaisonner de sel, poivre, épices et persil haché menu; ajouter de l'oignon coupé en petits dés et roussi dans du beurre, une tranche de jambon à un peu de lard coupés en dés et trois ou quatre jaunes d'œufs; mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois; battre les blancs et, quand ils sont bien montés, les y incorporer.

Le pain ainsi préparé, garnir de lard mince le fond d'une casserole; le poser dessus; le recouvrir également de lard et le mettre à cuire, soit au four, soit avec feu dessus feu dessous. La cuisson effectuée, renver-

ser le *pain* sur un plat et le masquer avec une *sauce poivrade.*

Pour la sauce poivrade, *voir au 7 janvier.*

---

18 JANVIER.

Gigot de Mouton rôti. — Pets de nonnes.

Ce n'est point des nonnes que, dans son *Cuisinier français* (Rouen, 1700), maître François Pierre, dit La Varenne. fait procéder les beignets soufflés, mais bien des filles à ceinture dorée. Leur nom est étalé en tête de la recette qu'il donne de cette vieille friandise française, toujours fort goûtée, quoique constamment restée la même, sans augmentation ni diminution d'agréments.

Pets de nonnes — Mettre au feu dans une casserole un quart de litre d'eau ou de lait, avec un grain de sel, 30 grammes de beurre. même quantité de sucre en poudre et du zeste de citron râpé. — Dès que le liquide entre en ébullition, retirer la casserole du feu et en remuant vivement avec une cuiller de bois, incorporer de 150 à 160 grammes de farine, de manière à former une pâte épaisse; remettre cette pâte sur le feu en la remuant toujours et après quatre ou cinq minutes l'en retirer definitivement.

Casser alors un œuf dans la casserole et remuer jusqu'à son parfait amalgame à la pâte; casser un second œuf en procédant de la même manière; puis un troisième et enfin un quatrième œuf qu'il faut employer en tout ou partie suivant le besoin de la pâte. On s'en assure, en en prenant une cuillerée à bouche et en la laissant retomber : la pâte ne doit ni s'étaler en tombant ni rester attachée à la cuiller.

Après ces préparations, saupoudrer légèrement la

table de farine ; étaler la pâte dessus; la saupoudrer de la même manière ; la diviser en parties égales ; en former de petites boulettes et les mettre dans la friture. chauffée de telle sorte que, en y jetant un peu de mie de pain fine, elle frémisse à peine.

Quand les beignets sont dans le poêle, les agiter avec la passoire et pousser progressivement le feu jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur; les égoutter alors, les dresser en rocher, les saupoudrer de sucre râpé et les servir.

Il en est qui, pour mettre à la fois tous les beignets dans la poêle, les disposent sur des bandes de papier de quatre à cinq centimètres de large, graissés avec un peu de friture.

Quand la friture est suffisamment chaude, ils mettent la poêle sur le coin du fourneau, trempent dedans les bandes chargées de beignets et les retirent à mesure que les beignets s'en détachent.

Il en est enfin qui ajoutent à la pâte un peu d'eau de fleur d'oranger; et c'est bon.

---

19 JANVIER.

Côte de bœuf rôtie, garnie de Croquettes de pommes de terre. — EXTRA. — *Crême à la Chantilly.*

De tous les entremets de douceur froids, la *Crême à la Chantilly* est la plus simple à préparer, mais à la condition, difficile à Paris, d'avoir de la crème double vraiment digne de ce nom ; aussi, est-ce principalement pour la province que j'en donne la recette.

CRÈME A LA CHANTILLY. — Mêler deux blancs d'œufs à un litre de crème double et amener à consistance, c'est-à-dire en neige, en fouettant le tout avec un petit balai d'osier. Ajouter alors, mais sans cesser de fouetter, 250 grammes de sucre en poudre, parfumé

soit avec de la vanille pulvérisée, soit avec de la fleur d'oranger pralinée, également pulvérisée, soit avec de l'essence de café, etc.

Dresser ensuite en rocher, entourer si l'on veut de biscuits à la cuiller et servir.

Les blancs d'œufs peuvent se remplacer par un peu de gomme adragante pulvérisée.

Croquettes de pommes de terre. — Faire cuire des pommes de terre, soit sous la cendre, soit au four, ou à l'eau salée; en enlever la peau, les passer au tamis, y incorporer du beurre, les assaisonner de sel et de poivre et mélanger le tout : fariner ensuite une table, y distribuer l'appareil en parties égales ; rouler chacune de ces parties et les passer dans des œufs battus ; les paner ; les frire à grande friture et les servir vivement.

---

20 JANVIER.

Coquilles de cervelles. — Lièvre rôti.

Sous le nom de *Coquilles*, on désigne en cuisine des émincés de viandes blanches, de poisson ou de légumes, mêlés à une sauce à fond blanc, dont on remplit des coquilles, dites *pèlerines*, et qu'on met à gratiner.

Les coquilles, peu en usage dans les petits ménages, y sont cependant d'une grande ressource. Il n'est pas de moyen meilleur pour accommoder d'une manière présentable de petits restes de la nature ci-dessus indiquée.

On fait des coquilles avec des moules, des crevettes grises, de la morue et de tous les restes de poisson. On en fait également avec du veau, des blancs de volaille, des champignons et des cervelles.

Coquilles de cervelles. — Enlever la peau des cer-

velles ; les mettre à dégorger dans de l'eau fraîche ; les faire bouillir trois ou quatre minutes dans de l'eau salée et vinaigrée en ayant soin de les écumer, les retirer et les jeter de nouveau dans de l'eau fraîche. Quand elles sont un peu raffermies, les sortir de l'eau; les laisser égoutter sur un linge, puis les couper en dés.

Beurrer l'intérieur de coquilles dites *pèlerines* avec du beurre mêlé à un anchois écrasé ; ajouter aux morceaux de cervelles une échalote et du persil hachés menu ; les assaisonner de sel et de poivre ; les arroser de beurre fondu et d'un filet de vinaigre ; les faire sauter un instant pour que l'assaisonnement pénètre chaque morceau de cervelles ; en remplir les coquilles; répandre dessus un peu de chapelure de pain et faire prendre couleur soit sous un four de campagne, soit simplement sous un couvercle avec du feu dessus.

—Les sauces au beurre, servies chez les bons restaurateurs avec les poissons bouillis, sont bien enviées dans les ménages ; en voici deux recettes, l'une très-simple, l'autre des plus compliquées :

Petite sauce hollandaise.—Mettre dans un bol 125 grammes de beurre fin, trois jaunes d'œufs frais, du sel blanc et une petite cuillerée de vinaigre ; faire en agitant chauffer au bain-marie jusqu'à consistance épaisse et pour servir, ajouter un jus de citron.

Grande sauce hollandaise. — Mettre au feu dans une petite casserole deux cuillerées de vinaigre, sel et poivre; laisser réduire aux trois quarts et retirer; ajouter deux cuillerées d'eau froide et deux jaunes d'œufs, remettre au feu en tournant la sauce avec une cuiller de bois; quand elle commence à prendre, la retirer encore et y incorporer, en tournant toujours, quinze à vingt grammes de beurre fin; tourner, et, dès qu'il est fondu, remettre un instant la casserole au feu; laisser la sauce se lier

et la retirer de nouveau, pour y incorporer de la même manière un second morceau de beurre et continuer ce travail jusqu'à l'épuisement de 125 grammes de beurre.

Après le mélange complet du troisième morceau de beurre, il faut, de crainte que la sauce ne tourne, ajouter une cuiller à bouche d'eau froide et en faire autant après l'emploi du dernier morceau ; s'assurer alors du bon goût de la sauce et la servir.

---

21 JANVIER.

Bœuf bouilli sauce Robert. — Pieds de mouton frits.

La *sauce Robert* est une des sauces les plus anciennes de la cuisine actuelle, elle était sous ce nom déjà très en usage dans le XVIe siècle.

Sauce Robert. — Emincer de l'oignon : le faire roussir dans du beurre, puis y additionner de la farine ; laisser cette farine cuire un instant ; la mouiller de bouillon et d'un filet de vinaigre ; faire bouillir et réduire ; au moment de servir, dégraisser la sauce et y incorporer un peu de moutarde.

Pieds de mouton frits. — Echauder ; fendre ; ôter le gros os et flamber des pieds de moutons ; les blanchir ; les égoutter et les mettre à cuire dans un *blanc* (voir à la suite) au moins pendant cinq heures, les retirer ensuite ; les égoutter ; enlever la laine qui est entre les fourchettes ; les couper en filets de moyenne grosseur ; les mariner avec sel et poivre et filet de vinaigre ; les tremper dans la pâte à frire ; les frire de belle couleur et les servir avec une garniture de persil frit.

Blanc. — Mettre à fondre dans une casserole un peu de graisse de bœuf hâchée menu ; dès qu'elle est

fondue, y incorporer une ou deux cuillerés de farine ; mouiller d'eau en quantité suffisante ; ajouter un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, une gousse d'ail, un peu de vinaigre, sel et poivre ; après un bouillon ou deux, mettre dans le blanc l'objet à y cuire.

---

22 JANVIER.

Soupe au choux au fromage. — Oie de la St-Martin.

La Garbure ou soupe aux choux au fromage se fait de choux cuits avec carottes, oignons, bouquet garni et force beurre, puis du pain à potage mouillé du bouillon de la cuisson des choux et mitonné, enfin du fromage de Gruyère et du parmesan râpés.

Soupe aux choux au fromage. — Beurrer et saupoudrer de fromage une soupière allant au feu, y placer un lit de choux saupoudré de fromage, puis un lit de pain mitonné, également saupoudré de fromage, encore un lit de choux et un lit de pain, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la soupière soit pleine, en ayant soin toutefois que les choux forment la dernière couche ; mettre un instant la soupière au four ou sous un four de campagne et servir.

L'oie de la Saint-Martin est une tradition dans bien des familles ; elle s'y présente en grande pompe, et aucun des détails de l'antique cérémonial n'y est oublié.

Oie de la Saint-Martin. — Choisir une oie dont la graisse soit blanche ; s'assurer qu'elle est tendre en rompant la partie supérieure du bec, qui doit se casser facilement ; l'éplucher, la vider, la flamber ; enlever la peau des pattes ; couper les ongles ; essuyer

les pattes avec un linge et trancher le cou et les ailerons à la jointure.

Dégraisser les intestins, couper cette graisse en petits dés, la mettre au feu dans une casserole et, lorsqu'elle est en partie fondue, y jeter des oignons émincés et les y laisser fondre à petit feu. Quand ils sont fondus, y ajouter le foie de l'oie haché, une douzaine de petites saucisses dites chipolata, une quarantaine de marrons rôtis soigneusement épluchés ; assaisonner le tout convenablement de sel, poivre et épices ; en farcir l'oie, la recoudre, la brider, la mettre en broche et la rôtir à feu égal et soutenu.

Quand la cuisson est opérée, saupoudrer l'oie de sel fin, la débrocher et la servir sur de larges rôties de pain bien imbibées de graisse de la lèche-frite et légèrement assaisonnées de gros poivre et de jus de citron ; dégraisser le jus et le servir en même temps dans une saucière.

---

23 JANVIER.

Choucroute garnie. — Civet de chevreuil.

L'Allemagne couvre par moment nos marchés de chevreuils, on peut alors avoir à bon compte des morceaux de poitrine et de collet dont on fait d'excellents civets. J'en dois donc la recette.

Choucroute garnie. — Laver la choucroute à plusieurs eaux; la presser pour bien l'égoutter : la mettre à cuire dans une casserole avec du saindoux et du beurre, un oignon, un morceau de maigre de lard fumé, un cervelas et des saucisses; mouiller avec du vin blanc et de l'eau ou du bouillon si on en a ; ajouter quelques grains de gros poivre et faire cuire à petit feu. La cuisson terminée, égoutter la chou-

croute, la dresser sur un plat; poser dessus le morceau de lard, les saucisses et le cervelas coupés en tranches et servir.

Civet de chevreuil. — Couper en morceaux poitrine et collet de chevreuil; couper aussi en dés un morceau de lard de poitrine, passer ce lard au beurre et le retirer dès qu'il a pris couleur; puis, dans le même beurre faire un roux et y mettre à revenir les morceaux de chevreuil. —Quand ils sont bien roides, les mouiller avec deux tiers de vin rouge et un tiers de bouillon; remettre le lard, ajouter un bouquet garni, ail, sel et poivre; agiter de temps à autre pour que rien ne s'attache à la casserole; ajouter encore de petits oignons passés au beurre, et, si on en peut avoir, des champignons blanchis; laisser réduire; dégraisser au besoin garnir le plat de croûtons frits, et servir.

---

24 JANVIER.

Côtes de bœuf à la milanaise. — Epinards au sucre.

Les côtes de bœuf à la Milanaise constituent un des meilleurs plats de ménage. — Il est facile à faire, agréable à manger et nourrit sérieusement sans pour cela être ruineux.

Côte de bœuf a la milanaise. — Mettre à cuire à petit feu du macaroni dans de l'eau en ébullition, assaisonnée de sel, d'un oignon et d'un morceau de beurre.

Piquer la Côte de bœuf de lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché menu; la mettre à cuire dans une casserole bien couverte, avec un bouquet garni, carottes, oignons, débris de lard, et mouillée d'un grand verre de vin blanc.

Après cuisson, passer la sauce à travers la passoire, la dégraisser, la faire réduire s'il est nécessaire; la goûter; l'assaisonner et y mêler le macaroni cuit, après l'avoir fait égoutter; au besoin ajouter un peu de beurre et du fromage râpé; sauter le tout; laisser mijoter un instant, puis verser le macaroni dans un plat, poser dessus la côte de bœuf, et servir.

Épinards au sucre. — Après qu'ils sont cuits, égouttés et hachés, les mettre sur le feu dans une casserole avec un respectable morceau de bon beurre et du sucre en poudre. Quand ils ont pris goût, y incorporer une pincée de farine, puis mouiller avec du lait ou de la crème.

Pour les servir, les entourer de croûtons frits ou de biscuits à la cuiller.

---

25 JANVIER.

Bisque à la normande. — Noix de veau à la bourgeoise.

La Bisque aux écrevisses a des mérites incontestables et cependant des amateurs qui lui préfèrent le *potage aux Pouparts* ou *Bisque normande*; je ne suis point de cet avis, mais pour que qui voudra, puisse en essayer, je donne la vraie recette de ce potage spécial aux côtes de la Normandie.

Bisque a la normande. — Mettre à cuire dans de l'eau de sel, avec oignons, carottes et persil, une vingtaine de petits crabes dits *poupards* et non pas de ceux dits *poings-clos*. Après vingt minutes, les retirer du feu et les laisser refroidir dans leur cuisson.

Les égoutter ensuite, les piler en entier dans un mortier en y joignant de la mie de pain tendre ou deux cuillerées de riz précédemment mis à crever;

former du tout une pâte; la détendre avec la quantité de bouillon gras ou maigre nécessaire au service; passer à travers un tamis; faire réchauffer au bain-marie, et servir.

Noix de veau a la bourgeoise. — Piquer la noix de veau et la mettre à cuire à petit feu dans une casserole foncée de lard, de parures de veau et d'une tranche de jambon, avec addition d'un verre de bouillon, d'oignons, de carottes, bouquet garni, sel et poivre; la cuisson effectuée, faire un roux, le mouiller de bouillon et d'un peu de vin blanc, y ajouter une partie de la cuisson de la noix passée au tamis, mettre des légumes dans cette sauce et les servir à part du veau qui se présente masqué du restant du jus de cuisson passé et réduit.

---

26 JANVIER.

Gigot de mouton rôti. — Pain frit.

La recette du pain frit m'a été adressée avec la lettre suivante :

Monsieur le Baron,

Je tiens d'une vieille avare, aimant peu à délier les cordons de sa bourse et beaucoup les bonnes choses, la recette d'une friandise, qu'elle se donnait volontiers, car elle ne lui nécessitait qu'une faible dépense.

On vous saura certainement gré, Monsieur le Baron, de la reproduction de cette petite recette, car elle est celle d'un mets délicieux, et fort simple à préparer.

Recevez, etc.

Mon correspondant est dans le vrai.

Pain frit. — Couper des tartines de pain rassis, les mettre à tremper dans du lait pendant un quart

d'heure ; les égoutter, délayer un jaune d'œuf dans un peu de lait ; enduire les tartines des deux côtés, les mettre à frire dans du saindoux ou du beurre, et quand elles ont pris belle couleur des deux côtés, les retirer, les saupoudrer de sucre en poudre et les servir.

---

27 JANVIER.

Fraise de veau, sauce pauvre homme. — Lapin rôti.

On appelle *Fraise*, la membrane qui, dans l'Agneau, le Veau, etc., soutient et enveloppe les boyaux.

C'est un mets assez recherché, surtout pour le déjeuner.

La *Fraise de veau* doit être choisie blanche et grasse.

Elle se prépare de diverses façons ; mais à toutes, il faut préluder de la manière suivante :

Fraise de veau ou d'agneau. — *Préparation.* — Tout d'abord l'approprier soigneusement ; la laisser un certain temps dégorger dans de l'eau fraîche ; la blanchir en lui laissant jeter quelques bouillons et la replonger immédiatement dans de l'eau froide pour la rafraîchir.

Cuisson. — La mettre au feu, dans un pot ou une casserole largement mouillée d'eau dans laquelle on aura délayé une poignée de farine ; assaisonner de sel, poivre, bouquet garni, oignons et carottes, et l'y laisser cuire mais sans excès.

Fraise de veau a l'huile. — La cuire comme il est dit ci-dessus, et la servir avec un huilier et des fines herbes hachées.

Fraise de veau sauce pauvre homme. — Quand elle est cuite, la servir aussi chaude que possible avec la sauce ci-après : Hacher cinq ou six écha-

lotes, y ajouter un peu de persil haché ; mettre échalotes et persil dans une casserole avec un verre de bouillon et un demi-verre de vinaigre ; assaisonner de sel et poivre ; faire bouillir jusqu'à cuisson des échalotes ; passer et servir.

---

28 JANVIER.

Beefteacks monastiques. — Crêpes.

La recette suivante, recueillie en Russie, n'aura pas d'intérêt pour ceux qui ont à leur disposition de bonne viande de boucherie. Mais, qui en est réduit à manger du cheval ou de la chair de certains bœufs malheureusement trop communs aux ventes à la criée de Paris, y trouvera le moyen d'en attendrir la dureté.

Beefteack monastique. — Battre des tranches de bœuf et les réduire à une épaisseur de trois centimètres, les inciser en losanges en dessus et en dessous, à une épaisseur d'un centimètre, de telle sorte qu'il ne reste au milieu qu'une épaisseur d'un centimètre sans être entaillée.

Manier un morceau de beurre avec des fines herbes, assaisonner de sel et de poivre, en enduire les tranches de bœuf des deux côtés ; les mettre au feu sur un gril à barreaux cannelés, au bas duquel est un réservoir et les arroser pendant la cuisson avec le jus qui en découle. Après cuisson, les dresser dans un plat où sera un peu de beurre, manié de fines herbes et d'un anchois pour qui les aime, un filet de vinaigre et servir.

Crêpes. — Il faut pour un demi-litre de farine quatre jaunes d'œufs, un petit verre d'eau-de-vie et une pincée de sel. Délayer le tout jusqu'à consistance de crème (à défaut de lait on peut employer de

la birre coupée avec moitié eau). Laisser reposer la préparation pendant deux heures et l'employer ainsi que suit.

Prendre une cuillerée de cette pâte, l'étendre dans une poêle où on aura chauffé gros comme une noisette de beurre ; quand elle est cuite d'un côté, la retourner en la sautant pour qu'elle cuise de l'autre, après quoi, la retirer pour la saupoudrer de sucre ou de sel. Il les faut tenir chaudes.

---

29 JANVIER.

Terrine d'anguille. — Côtelettes de veau braisées.

Comme il en est qui trouveront la *terrine d'anguille*, dont la recette suit, bien trop grande cuisine pour eux, je place après, la communication d'un correspondant qui donne un moyen pour obtenir presque le même résultat, à très-peu de frais.

Terrine d'anguilles a l'ancienne. — Nettoyer et couper en tronçons deux anguilles d'une certaine grosseur et deux belles perches; y joindre des laitances de carpes, si on en a ; assaisonner de sel, de poivre et d'épices ; beurrer une terrine; y disposer les tronçons de poisson ; les mouiller de deux verres de vin blanc sec; y ajouter un bon morceau de beurre et un beau bouquet garni ; couvrir la terrine avec son couvercle, et la lutter avec de la pâte ; faire cuire à four tiède. Après cuisson, enlever le bouquet et servir dans la terrine où le poisson a cuit.

Simplification de la recette ci-dessus :

Poisson rôti. — Prendre des poissons gros ou petits convenablement préparés; les placer dans un pot de terre qu'ils remplissent, avec beurre ou huile, sel, poivre, épices et aromates ; couvrir le pot d'un

couvercle garni de pâte, et envoyer au four pour y être mis en même temps que le pain et retiré de même.

Le poisson est alors non-seulement cuit, mais on n'y retrouve plus d'*arêtes*; elles ont fondu à la cuisson.

Les brochets ainsi préparés constituent un vrai régal.

Braise. — Pour braiser, mettre au fond d'une casserole de la contenance environ de la pièce à braiser, des bardes de lard et, si on en a, des débris de viande ou de volaille, puis, par dessus, l'objet à braiser assaisonné et recouvert de bardes de lard. Ajouter un bouquet composé de quelques morceaux de carottes coupées en long, persil en branches et demi-feuille de laurier liés ensemble, un oignon piqué et par dessus encore des debris s'il en reste. Laisser un instant suer sur le feu, puis mouiller avec neuf dixièmes de bouillon et un dixième d'eau-de-vie. Couvrir la casserole avec un rond de papier et un couvert chargé de cendres rouges, et laisser cuire à petit feu. Quand la pièce est cuite, ce dont on s'assure en la piquant avec une aiguille, la retirer du feu, passer le jus à travers une passoire fine et le faire réduire s'il est trop clair.

---

30 JANVIER.

Bœuf à l'écarlate, sauce raifort. — Carpe farcie.

Aux approches d'une fête, la mère de famille se préoccupe toujours de ce qu'elle donnera à son monde ce jour-là. Elle veut sortir de l'ordinaire sans cependant dépenser trop d'argent. Voici la recette d'un fort bon mets dans ces conditions, mais qu'il faut préparer à l'avance.

Bœuf a l'écarlate. — Après avoir laissé mortifier pendant quarante-huit heures un beau morceau de culotte de bœuf, enlever les os s'il y en a, le larder de gros lardons assaisonnés de sel, poivre, persil haché menu et épices ; mêler par égales parties du sel blanc très-fin et du salpêtre purifié, puis en bien frotter la pièce de bœuf et la placer dans un vaisseau, qu'autant que possible elle remplisse entièrement, l'assaisonner de thym, laurier, ail, ciboules, oignons en tranches, et sel mêlé avec du salpêtre.

Couvrir le vase aussi hermétiquement que possible, et après quatre ou cinq jours, retourner la viande. Reclore le vase et attendre encore quatre ou cinq jours, puis retirer la pièce de bœuf et la faire égoutter.

Pour la cuire, mettre au feu, dans un récipient convenable, de l'eau avec carottes, oignons, bouquet garni, sel et poivre ; quand l'eau est en ébullition, y placer la pièce de bœuf, enveloppée et ficelée dans un linge blanc; après quatre heures d'ébullition constante, la dresser sur un plat et la servir, accompagnée d'une sauce raifort ou autre.

Froide, la pièce de bœuf à l'écarlate se présente comme le jambon.

Sauce raifort. Mêler 25 grammes de raifort râpé à un quart de litre de crème bouillie, saler légèrement et employer.

Carpe farcie. — Faire une farce avec des chairs de carpe et d'anguille assaisonnées de beurre, fines herbes, champignons, etc., et, si on en a, des laitances de carpes ; en farcir la carpe et la cuire dans un roux mouillé de vin blanc et de bouillon gras ou maigre.

---

31 JANVIER.

Gigot à la Marceline. — Beignets de pommes.

Le Gigot rôti, quand il est parfait comme qualité,

mortification et cuisson, est un bienfait du ciel, mais on le rencontre tel si rarement !....

Une sauce stimulante fait, en l'accompagnant, passer sur bien des infériorités. C'est pourquoi je conseille la préparation du *Gigot à la Marceline*, quand on n'est pas très-sûr de celui que l'on doit employer.

Gigot a la Marceline. — Enlever la peau du gigot et le mettre pendant quelques heures dans un marinade faite de vin blanc, assaisonné de sel, poivre laurier et fines herbes; le retourner toutes les heures, puis l'embrocher et le rôtir en l'arrosant de sa marinade.

Quand il est cuit, faire un roux léger, le mouiller avec de l'eau dans laquelle on aura fait blanchir quelques champignons, et tout le jus de la lèchefrite; ajouter à cette sauce un anchois bien écrasé et des champignons blanchis. Assaisonner suivant besoin, laisser cuire un instant la sauce; débrocher le gigot, le masquer de la sauce et le servir chaudement.

Les sybarites, après avoir enlevé la peau du gigot, le passeront des deux côtés sur des charbons ardents pour en raffermir les chairs, et le piqueront de menus lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché, avant de le mettre dans la marinade.

Beignets de pommes. — Il faut de la reinette pelée, vidée à l'aide d'un vide-pomme, et coupée par le travers en tranches d'un peu moins d'un centimètre d'épaisseur, puis mises dans un plat avec de l'eau-de-vie et du sucre en poudre, et fréquemment retournées. Après une heure, les retirer, les égoutter sur un linge et les sécher avec soin, pour que la pâte y tienne. Les frire de belle couleur et les servir saupoudrés de sucre.

1er FÉVRIER.

Pain de choux. — Epaule de mouton rôtie.

Il y a une grande analogie entre le *pain de choux* et le *chou farci ;* mais comme l'un et l'autre constituent un excellent mets, il est bon d'essayer des deux.

Pain de choux. — Blanchir des choux ; les mettre à égoutter ; les presser pour en extraire toute l'eau et les hacher. Beurrer ensuite une casserole ; la saupoudrer de chapelure ; placer au fond une couche de choux de deux centimètres d'épaisseur et par dessus une couche d'épaisseur moindre de chair à saucisses, préalablement passée au beurre, et à moitié cuite. Sur la chair à saucisses remettre des choux puis encore de la chair à saucisses et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit employé, et de façon à ce que des choux forment la dernière couche ; la couvrir d'une bande de lard et mettre à cuire à four doux ou sous un four de campagne. Pour servir, renverser le pain dans un plat et le masquer d'une sauce rousse bien corsée.

---

2 FÉVRIER.

Oie à la flamande. — Salade de laitue aux œufs.

C'est toujours un chagrin pour moi de voir, après cuisson, retirer de la broche une oie fine grasse. Elle s'est dorée, il est vrai, mais combien elle était plus belle et surtout plus appétissante avant sa mise au feu ! Cuite en daube, l'oie donne moins de déceptions. Elle ne fond pas autant et quand on la sert, elle est encore de haute mine.

Oie a la flamande. — Après avoir bien épluché une jeune oie grasse, en piquer l'estomac avec des lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché. Eplucher des marrons rôtis; les passer au beurre avec un peu de sucre et en remplir le corps de l'oie; la ficeler et la mettre à cuire dans une casserole ou une braisière avec des bardes de lard dessus et dessous, un jarret de veau coupé en morceaux, carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre et épices; mouiller avec moitié vin blanc et moitié bouillon et laisser cuire à petit feu. Après cuisson, passer le mouillement au tamis; le faire réduire suffisamment; retirer l'oie; la déficeler; la dresser sur un plat et la masquer de sa cuisson réduite.

---

3 FÉVRIER.

Rouget grillé. — Poitrine de mouton à la sauce piquante.

Le rouget de l'Océan a certainement du mérite, mais combien lui est supérieur celui de la Méditerranée. Des infirmes accommodent le rouget au court-bouillon, gardons-nous de les imiter, le rouget ne doit se manger que grillé, soit sur le gril soit en caisse.

Les gourmands ne vident pas le rouget de la Méditerranée et en traitent l'intérieur comme celui de la bécasse.

Rougets grillés. — Ecailler et nettoyer les rougets; remettre les foies dans l'intérieur si on les a vidés; les sécher soigneusement avec une serviette et les mettre à mariner dans un peu d'huile d'olive avec sel et poivre. Après une demi-heure les passer dans

de la mie de pain très-fine; les poser sur le gril, et s'ils sont très-frais les griller sans crainte qu'ils ne s'attachent. Si on a des doutes sur leur fraîcheur, battre un blanc d'œuf, y passer les rougets les paner et les griller ensuite. Pour les servir, les dresser dans un plat sur du beurre manié de fines herbes avec sel et poivre, et relevé par un peu de jus de citron.

Poitrine de mouton a la sauce piquante. — Cuire la poitrine de mouton dans le pot-au-feu et l'y laisser jusqu'à que les os s'en détachent facilement ou bien la cuire dans une casserole avec ses parures, bouquet garni, oignons, carottes, sel, poivre et eau en quantité suffisante, et également jusqu'au moment ou les os s'en détachent.

Dans les deux cas, après avoir retiré et fait égoutter la poitrine, la désosser et la laisser refroidir pressée entre deux couvercles de casserole à l'aide d'un gros poids.

Quand elle est froide, la diviser en morceaux de même forme et de même grosseur; les passer dans du beurre tiède; les assaisonner un peu fort; les paner; les griller et les servir sur une *sauce piquante*.

Sauce piquante. — Faire un roux; le mouiller avec du bouillon; ajouter une cuillerée d'échalotes hachées, trois cuillères de vinaigre, poivre, thym, laurier; faire bouillir; laisser réduire, puis assaisonner de sel si besoin il y a, et employer.

---

4 FÉVRIER.

Côte de bœuf. — Pommes de terre à la Macaire.

J'ai raconté dans mes 366 *Menus*, comment des pommes de terre cuites à l'eau, irrégulièrement cou-

pées, sautées au beurre dans une poële et servies saupoudrées de persil finement haché, avaient, par suite d'un *mal entendu*, été appelées par le prince de Joinville, *Pommes de terre à la Macaire*. Ce nom leur est resté.

Côte de boeuf a l'ancienne. — Parer une côte de bœuf d'une certaine épaisseur; la piquer de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché; lier la côte avec une ficelle pour que l'os ne s'en détache pas ; la passer au beurre dans une casserole et quand elle est à moitié cuite, couvrir la casserole et mettre du feu sur le couvercle. La cuisson effectuée, dresser la côte de bœut sur un plat, dégraisser le fond de cuisson, le saler si besoin il y a; en masquer la côte et la servir.

---

5 FÉVRIER.

Merluche aux oignons. — Rôti de veau.

On trouve dans de vieux dispensaires de cuisine des recettes dont on a grand tort de ne plus faire usage. Celles qui suivent sont de ce nombre.

Merluche aux oignons. — J'ai dit, le 13 janvier, la différence existant entre la *morue* et la *merluche*.

La merluche étant suffisamment dessalée, la couper en morceaux ayant la forme de côtelettes; les sécher entre deux linges; les fariner; les frire de belle couleur; les dresser en couronne sur un plat et verser dessus une *sauce Robert* (voir au 21 janvier) dans laquelle on aura forcé en oignons.

— La chair de veau rôtie est assez fade, une sauce stimulante l'accompagne au mieux, en voici deux, on n'aura que l'embarras du choix.

Sauce a la hussarde. — Mettre dans une casserole une tranche de jambon, deux cuillerées à pot de bouillon, un verre de vin blanc, la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux, quelques feuilles d'estragon, un peu d'ail, du thym, du laurier, du persil, des ciboules, la moitié d'un citron coupé en tranches, du sel et du poivre. Placer cette casserole sur un feu doux; laisser réduire la sauce de moitié ; la passer à travers un tamis et l'employer.

Cette sauce, qui peut être servie avec toutes sortes de viandes, a sa simplification dans la *sauce à tous rôtis*.

Sauce a tous rôtis. — Mettre au feu dans une casserole un verre de vin rouge, un peu de bouillon, un anchois écrasé et une échalote hachée; laisser mijoter; passer ; mêler avec le contenu de la lèchefrite ; assaisonner suivant besoin; ajouter un jus de citron et servir.

C'est simple et bon.

---

6 FÉVRIER.

Gigot de mouton rôti. — Haricots à la bretonne.

Le jour du gigot aux haricots, c'est également aux haricots que dans les ménages se fait la soupe. La *soupe aux haricots!* tout le monde croit savoir la préparer, c'est si simple ; cependant très-peu la font bien. Qu'on en juge!

Potage aux haricots secs. — Pour faire un bon potage, les haricots secs doivent être changés l'eau à moitié cuisson et c'est alors seulement qu'il faut les assaisonner de sel. Quand ils sont cuits, enlever la part destinée à être accommodée et ne laisser que ceux

devant servir au potage; remplir le vide du pot avec de l'eau bouillante; ajouter du sel si besoin il y a, un oignon piqué, une gousse d'ail, et dès que l'eau bout, une poignée d'oseille hachée, enfin un bon morceau de beurre. Après quelques bouillons pour cuire l'oseille, verser le potage sur des tranches de pain.

Haricots a la bretonne. — Hacher un oignon, le passer à la poêle avec du beurre; quand l'oignon commence à roussir, ajouter un peu de farine; faire prendre couleur; mouiller avec de l'eau de cuisson; laisser cuire et réduire; assaisonner de poivre et de sel; ajouter les haricots cuits et après qu'ils ont mijoté vingt minutes, les servir.

Qu'on y songe, si la différence entre les mets rationnellement préparés et ceux mal accommodés est très-grande, fort minime est le surcroît de peine à avoir pour faire bon.

---

7 FÉVRIER.

Pot-au-feu. — Pouding.

A propos du *pot-au-feu*, je répéterai ce que j'ai dit le 1er janvier.

Les os doivent être exclus du pot-au-feu. — Non-seulement ils ne contribuent en rien à la bonté du bouillon, mais ils en absorbent les parties les plus succulentes et l'affaiblissent.

Aujourd'hui nous traiterons du *Pouding anglais*, dont voici une des plus simples préparations.

Pouding. — Prendre 500 grammes de raisins secs dont on aura enlevé les pepins, six œufs, un verre à bordeaux de rhum ou d'eau-de-vie, 125 grammes

de moelle de bœuf coupée en petits dés, 500 grammes de farine de blé ou de maïs, 75 grammes de sucre, 33 centilitres de lait, le zeste d'un citron et un peu de muscade râpée ; amalgamer le tout et lui donner de la consistance par l'adjonction de mie de pain trempée dans du lait, mettre la composition dans une serviette, en rapprocher les quatre coins ; les entourer d'une ficelle en comprimant le *pouding;* le plonger ainsi dans un chaudron rempli d'eau en ébullition et l'y maintenir pendant quatre heures environ en le retournant de temps en temps. Après cuisson, le sortir de l'eau; le laisser égoutter ; le dégager de la serviette et le dresser sur un plat.

Pour le servir, le couper par tranches ; les arroser de rhum ou d'eau-de-vie, et y mettre le feu.

---

8 FÉVRIER.

Veau à la ménagère. — Choux-fleurs à l'huile. — Gaufres.

On désigne sous le nom de *Veau à la Ménagère*, un morceau de veau cuit à la casserole avec des légumes. Rien n'est facile comme cette préparation, et cependant force cuisinières ne s'en tirent pas à leur honneur, le veau n'est pas fondant, la sauce manque de corps, etc., etc.

Veau a la ménagère. — Faire fondre dans une casserole sur le feu un bon morceau de beurre; ajouter deux cuillerées de farine, et tout en la remuant, lui laisser prendre couleur; placer ensuite le morceau de veau dans ce roux et le retourner jusqu'à ce qu'il soit bien revenu ; le mouiller alors avec de l'eau chaude et remuer tant que l'eau n'est pas

en ébullition ; assaisonner alors d'un bouquet garni, de sel et de poivre ; laisser cuire doucement, et après une heure ajouter des légumes de garniture, tels qu'oignons, carottes, morilles, etc., etc. Ces légumes étant cuits, en entourer le morceau de veau et le servir masqué de la sauce.

On peut, si on tient à avoir un mets blanc, lier la sauce avec quelques jaunes d'œufs et un léger filet de vinaigre.

Gaufres. — Avec deux œufs frais, 250 grammes de farine, 125 grammes de sucre râpé, deux ronds de beurre fondu dans un peu de lait et quelques gouttes de fleurs d'oranger, composer une pâte bien délayée ne contenant pas de grumeaux et qui file en la versant. Faire ensuite chauffer un gaufrier, le graisser de beurre à l'intérieur; y verser une cuillerée de pâte ; le fermer ; le remettre au feu, et cuire la gaufre des deux côtés. Après s'être assuré qu'elle est de belle couleur, la sortir du moule et la tenir sèche jusqu'au moment du service.

---

9 FÉVRIER.

Merlans grillés. — Haricot de mouton.

Le merlan grillé, peu en usage dans les petites cuisines, a des charmes, mais il est difficile à manier sans qu'il se brise ; on y arrive cependant en s'aidant d'un couvercle de casserole.

Merlans grillés. — Les merlans étant écaillés et appropriés, les ciseler, les fariner et les mettre à cuire au-dessus d'un feu doux, sur un gril préalablement chauffé et frotté d'un peu de beurre ; les retourner souvent, et pour cela faire poser sur les mer-

lans un couvercle de casserole, retourner le gril, détacher doucement les merlans qui pourraient y tenir, puis les laisser glisser sur le couvercle pour les remettre au feu; répéter plusieurs fois la même opération; enfin les enlever définitivemant, toujours, à l'aide du couvercle; les dresser sur un plat; les masquer d'une sauce au beurre avec câpres et persil haché et servir.

Haricot de mouton. — Couper la viande en morceaux et la mettre à revenir dans une casserole, non avec du beurre comme on le fait généralement, mais avec une ou deux cuillerées à bouche d'eau. Elle est ainsi un peu plus longtemps à prendre belle couleur, mais elle est meilleure. Faire un roux avec du beurre et de la farine; le bien laisser cuire; le mouiller avec de l'eau; l'assaisonner de sel, poivre et bouquet garni; ajouter la viande, et vingt minutes après des pommes de terre simplement pelées; laisser cuire à petit feu, et sitôt la cuisson des légumes effectuée, dégraisser et servir chaudement.

Dans les plus petits ménages, en Angleterre, on fait chauffer les assiettes avant de s'en servir et on s'en trouve parfaitement, surtout quand on a à manger *un haricot de mouton.*

---

10 FÉVRIER.

Morue à la mode de Bourgogne. — Entre-côte de bœuf grillée.

Il est à propos de rappeler quelques grands principes relativement à la morue.

1° La morue doit être mise à dessaler dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, et cette eau renouvelée au moins trois fois.

2° Il faut la cuire dans de l'eau de rivière ou de pluie, et jamais dans de l'eau de fontaine ou de puits. La morue durcit toujours en cuisant dans les eaux crues.

3° La morue se place sur le feu dans de l'eau froide qu'on écume lorsqu'elle est prête à bouillir, on retire la casserole du feu dès que l'eau bout, on la couvre et on n'en sort la morue qu'un quart d'heure après.

Morue a la mode de Bourgogne. — Couper de gros oignons en rouelles ; les cuire au beurre dans une casserole et quand ils sont blonds les retirer et les arroser d'un beurre roux tiré au clair (il se fait comme le beurre noir).

La morue ayant été cuite comme il est dit ci-dessus, l'égoutter ; la dresser sur un plat et la masquer avec le ragoût d'oignons, poivré, salé et relevé par un filet de vinaigre

Entre-côte de bœuf grillée. — Couper l'entre-côte à quatre centimètres d'épaisseur ; en retirer graisse et nerf ; la parer sur les bords et la saupoudrer des deux côtés de sel et poivre ; l'enduire d'un peu d'huile pour que l'extérieur ne durcisse pas ; la griller à feu ordinaire et la servir sur un morceau de beurre manié avec des fines herbes, sel, poivre et filet de vinaigre.

---

11 FÉVRIER.

Potage aux herbes. — Foie de porc à la ménagère.

Le *potage aux herbes*, en grande faveur dans le midi de la France, est peu utilisé à Paris ; cependant il est bon, très-rafraîchissant, qualité précieuse pour les personnes astreintes à un travail sédentaire, enfin il est promptement fait.

Potage aux herbes. — Après avoir épluché, lavé égoutté et essuyé une certaine quantité d'herbes, telles que laitues, oseille, poirée, pourpier, cerfeuil, etc., et les avoir passées au couteau, les mettre sur un feu doux, dans une casserole, avec un fort morceau de beurre ; les tourner à l'aide d'une cuiller en bois et quand elles sont fondues y mêler un peu de farine ; mouiller avec de l'eau et laisser bouillir un instant. Pour servir, lier le potage avec des jaunes d'œufs et le verser sur des tranches de pain bien fines, en réservant les herbes pour en couvrir la superficie.

Foie de porc a la ménagère. — Fendre le foie en deux, sans détacher les parties ; le placer ouvert sur une assiette ; y faire à l'intérieur quelques petites entailles, l'arroser d'un peu d'huile ou de beurre fondu et l'assaisonner de sel et de poivre. Un quart d'heure après, étendre également à l'intérieur une farce faite de lard, de persil, et d'une échalote, hachés ensemble ; refermer le foie ; l'envelopper dans de la crépine de veau ou de cochon ; le placer sur un plat, entre deux bardes de lard, le cuire avec feu dessus et feu dessous, le servir arrosé du jus de sa cuisson, dégraissé et acidulé avec un filet de vinaigre.

Ce n'est pas là de la grande cuisine, mais c'est bon, peu cher et vite fait.

---

12 FÉVRIER.

Vives grillées à la maître-d'hôtel. — Noix de veau à la bourgeoise.

La vive est un poisson de mer osseux, tenant de la perche et à peu près de la grosseur du hareng. Elle

est armée sur le dos et à ses premières nageoires d'arêtes aiguës, dont la piqûre est venimeuse et qu'il faut lui enlever tout d'abord, quand on veut l'accommoder. S'il arrive que l'on s'y pique, il sera sage de laisser saigner la plaie, puis de la laver et la frotter avec de l'alcali. Les marins font autrement, ils pilent ensemble un oignon et le foie d'une vive ; ils y ajoutent du sel et de l'esprit-de-vin ; puis, du tout, composent un onguent qu'ils étendent sur la piqûre après qu'elle a saigné.

Vives a la maître-d'hôtel. — Couper d'abord les épines des vives; les vider; les laver ; les inciser légèrement des deux côtés; les mariner pendant une heure dans de l'huile avec sel, poivre et persil haché ; les cuire sur le gril et les servir sur une *sauce à la maître-d'hôtel.*

Sauce a la maître-d'hôtel. — Hacher menu persil et échalotes si on les aime, et les pétrir avec du beurre, en assaisonnant de sel, poivre et filet de vinaigre, ou qui mieux est de jus de citron.

Ce mélange s'emploie froid, avec viandes ou poissons cuits, dont la chaleur est suffisante pour le fondre.

Pour la Noix de veau à la bourgeoise, voir au 25 janvier.

---

13 FÉVRIER.

Carbonnade de mouton au riz.—Cruchades bordelaises ou *fondue au fromage.*

Je dois la recette des *cruchades bordelaises* à un correspondant, dont le signe particulier est, dit-il, « de mieux aimer faire la cuisine que de la manger. » Cela prouve un bon cœur mais pas du tout un solide

estomac. — « Rien ne vaut, ajoute-t-il, une cruchade froide pour le matin goûter le vin. » C'est bon à noter.

Carbonnade de mouton au riz. — Préparer *une carbonnade de mouton* comme il a été dit le 7 janvier, et la servir arrosée de son jus, sur du riz cuit de la manière suivante :

Cuisson du riz. — Le laver, puis le verser dans de l'eau bouillante ; l'y laisser jeter un bouillon ou deux ; le retirer ; l'égoutter sur un tamis ou un torchon ; le remette ensuite dans la casserole avec du bouillon et le laisser cuire à petit feu pour qu'il ne se brise pas ; l'assaisonner de poivre et de sel, si besoin il y a, et l'employer.

Cruchades bordelaises. — Mettre dans une casserole un litre d'eau, deux ou trois morceaux de sucre et un peu de sel gris. Quand l'eau perle, y détremper peu à peu une livre de farine de maïs fraîche, car si elle est éventée, la pâte ne tient pas. Laisser se produire un ou deux bouillons ; ajouter un peu de rhum et veiller à ce que la pâte soit épaisse ; en faire des petits tas sur un linge saupoudré de même farine ; les laisser refroidir complétement ; les frire ensuite de belle couleur et les servir très-chauds saupoudrés de sucre.

Fondue au fromage. — Peser en coques les œufs que l'on veut employer ; prendre le tiers de leur poids de fromage de Gruyère râpé, et le sixième de ce même poids de beurre. Casser les œufs dans une casserole ; y mêler le fromage et le beurre, assaisonner assez vigoureusement de poivre et faiblement de sel ; poser la casserole sur le feu ; tourner avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le tout soit épaissi et mollet ; verser sur un plat chaud, et servir prestement.

---

14 FÉVRIER.

Choucroute au lard fumé. — Petits pâtés aux rognons.

Je tiens la recette ci-après de la *choucroute au lard fumé*, d'un pharmacien homœopathe, gourmand émérite ne se contente point d'aliments à petite dose.

Choucroute au lard fumé. — Soit deux kilos de choucroute, la laver à plusieurs eaux ; la bien exprimer ; la placer dans un plat de terre ou dans une casserole, avec une demi-livre de graisse de porc ou d'oie, un quart de beurre, un oignon, un respectable morceau de lard maigre ou de jambon fumés, ayant trempé une heure dans de l'eau chaude pour lui enlever le goût de fumée; placer oignon et lard ou jambon au centre de la choucroute ; mouiller avec une bouteille de vin blanc achever de couvrir la choucroute avec du bouillon ; laisser cuire doucement pendant quatre heures et avoir soin pendant la cuisson de remplacer le bouillon qui s'évapore avec de l'eau chaude.

Certains amateurs ajoutent à l'assaisonnement vingt à trente baies de genièvre et autant de grains de poivre entier.

Pour servir, égoutter la choucroute ; la mettre sur un plat en la surmontant du lard coupé en morceaux et de tranches d'un saucisson cuit à part.

Petits pâtés aux rognons. — Couper en tranches minces et de la grandeur d'une pièce de deux francs, du rognon de veau dont on aura retiré la graisse et la peau. Faire fondre du beurre, l'assaisonner de sel, poivre et noix muscade ; y passer les tranches de rognons, et quand elles en sont bien imprégnées, les distribuer dans des moules à tartelettes, foncés de la

pâte à gâteau à six tours. Recouvrir les moules avec des ronds faits de même pâte et troués sur le milieu, dont intérieurement les bords auront été mouillés, afin qu'ils se soudent facilement aux corps des petits pâtés. Mettre à cuire à four doux ou sous un four de campagne et après la cuisson, qui est assez prompte, remplir chaque petit pâté avec du jus de viande bien réduit, puis servir.

Cette préparation demande peu de temps ; on doit la faire presque au dernier moment.

---

15 FÉVRIER.

Canard aux olives ou aux navets. — Salade de légumes.

Pour préparer un *canard aux olives* il faut des olives; qui n'en aura pas l'entourera de navets.

Canard aux navets. — Le canard étant vidé, le retrousser en poule avec les pattes en dedans, le passer au beurre ; lui faire prendre belle couleur; le retirer ensuite de la casserole et le remplacer par des navets coupés d'égale grosseur. Quand les navets commenceront à roussir, les saupoudrer, tout en les sautant, avec une cuillerée de sucre en poudre, et quand ils seront d'un beau blond, les retirer comme on aura fait du canard.

Dans le même beurre et dans la même casserole, mettre de la farine, la laisser roussir, puis la mouiller avec de l'eau ou, mieux, avec du bouillon ; assaisonner de sel, de poivre et d'un bouquet garni, et au premier bouillon, y remettre le canard. Quand il est à moitié cuit, ajouter les navets et laisser la cuisson du tout s'achever doucement ; retirer alors le bouquet;

débrider le canard ; le dresser sur un plat ; l'entourer des navets ; dégraisser la cuisson ; en masquer le tout et servir.

Canard aux olives. — Oter les noyaux au moyen d'une incision circulaire ou d'un vide-noyau, à de grosses et belles olives ; les faire blanchir à l'eau bouillante afin d'en enlever l'âcreté et préparer le canard comme aux navets, mais ne mettre les olives dans la casserole que cinq ou six minutes avant de servir.

Salade de légumes. — Faire cuire séparément une égale quantité de différents légumes tels que navets, haricots, pommes de terre, carottes, petits pois, etc., suivant la saison ; les égoutter avec soin, puis les placer dans un saladier en bouquets séparés, avec un morceau de chou-fleur au milieu ; assaisonner avec huile, vinaigre, fines herbes, sel et poivre et servir.

Cette salade se retourne à table.

---

16 FÉVRIER.

Pot-au-feu. — Petits pâtés de poissons.

Les *petits pâtés aux rognons de veau*, indiqués avant hier, sont d'une simplicité charmante. Les *petits pâtés de poissons* demandent un peu plus de travail, mais ils sont bien délicats!

Petits pâtés de poissons. — Prendre une carpe laitée, une tanche et une anguille ; les mettre à cuire dans du vin blanc assaisonné de sel, poivre, oignon, persil, laurier et d'un morceau de beurre ; après cuisson, retirer le poisson ; détacher les chairs des arêtes ; les piler et en former une farce ; détendre légère-

ment cette farce avec de la cuisson bien réduite ; passer au tamis et en garnir des moules à tartelettes foncés de pâte à feuilletage à six tours.

Couvrir chacun de ces *petits pâtés* d'un rond de pâte, ayant un trou dans le milieu ; l'y souder en pressant les bords après les avoir légèrement mouillés ; les mettre à cuire à four doux ou sous un four de campagne et au moment de servir les remplir avec du beurre fondu assaisonné de noix muscade râpée.

Si l'on veut du luxe, on cuira à moitié, dans la cuisson du poisson, autant d'huîtres qu'il y aura de petits pâtés et on en placera une dans chacun d'eux en dessus de la farce de poisson.

---

17 FÉVRIER.

Rosbif rôti. — Salade au lard.

Des Ardennes, un correspondant me recommande une *salade au lard* qu'il déclare salutaire au corps et à la bourse, voyons-la.

Salade au lard. — Eplucher, laver et égoutter une certaine quantité de pissenlits ; les mettre sur un feu doux, dans un plat creux, avec des pommes de terre longues, cuites à l'eau et coupées en rondelles ; assaisonner le tout de poivre et de fines herbes ; l'arroser avec un mélange de lard salé fondu à la poêle, ayant légèrement pris couleur, et de vinaigre également passé à la poêle. Remuer le tout et servir chaudement.

La mise au feu du pissenlit à pour but de le chauffer et non de le cuire.

De Port-Louis, on m'envoie, comme tribut à la

Petite cuisine, une salade aux truffes ! ! On n'est pas parfait !

Prendre un quart de fromage de Gruyère ou de Parmesan et une truffe rapée, six œufs durs hachés, une pincée de poivre de Cayenne, deux cuillerées de moutarde de Dijon, six cuillerées de vinaigre, huit cuillerées d'huile d'olive, un peu de jambon pilé, sel et poivre; — mêler et assaisonner avec une salade de chicorée frisée, enrichie de quelques fines tranches de truffes et servir.

Pour le *Rosbif rôti*, voir au 12 novmbre.

---

18 FÉVRIER.

Côte de bœuf à la milanaise.

Pour la *Côte de bœuf à la milanaise*, voir le 24 janvier.

J'ai reçu de Custines la lettre suivante :

Monsieur,

La modeste tartine de beurre trouvera-t-elle une petite place dans vos menus, à côté de ses aristocratiques sœurs frites et autres dont vous donnez la recette ? Si oui, je dirai que dans le Nord tout le monde fait et mange des tartines, mais que peu de personnes se doutent qu'on puisse les perfectionner. Il ne s'agit pas seulement pour les rendre bonnes, d'y mettre beaucoup de beurre, le savoir-faire consiste à les avoir meilleures avec une même quantité de pain et de beurre, sans prodiguer celui-ci. Il faut, pour obtenir toutes les qualités de bon goût et de belle confection, du pain cuit de la veille; celui du jour est trop tendre, celui de l'avant-veille a déjà perdu de sa saveur. Il doit être bien façonné, la mie aussi égale que possible, plutôt un peu serrée que trop trouée. Le beurre doit être d'une consistance telle qu'on puisse l'étendre facilement; trop dur, il émiette le pain; trop mou, il y pénètre trop avant. Le couteau doit être bien coupant.

Ayant donc sous la main le pain et le beurre dans l'état voulu, coupez tout le long du pain une tranche fine, si faire se

peut, comme de la dentelle, qui devra recouvrir la seconde tranche. Avant de couper celle-ci, étendez le beurre sur le pain, et aussi légèrement que possible, afin qu'il pénètre peu ou point dans la mie et ne traverse pas d'outre en outre cette seconde tranche, que vous couperez également d'une grande finesse. Avant de l'ôter du pain, replacez dessus la première tranche coupée en dentelle, en la rajustant régulièrement, de sorte que la coupure disparaisse.; coupez ensuite par le milieu. Vous obtenez ainsi deux tartines fines, régulières et qui laisseront à la mastication, tout à la fois, le bon goût du beurre et du pain.

Aux personnes qui déjeunent au café au lait, je conseillerai de saupoudrer de sucre (blanc ou cassonnade) l'intérieur de la tartine. Elle devient ainsi une petite friandise qui fait facilement commettre le péché de gourmandise.

Je suis, monsieur, votre bien humble serviteur,

N...,
petit rentier à Custines.

Est-il assez gourmand ?

---

19 FÉVRIER.

Tendrons de veau à l'italienne. — Gâteau de riz.

Tendrons de veau a l'italienne.—Couper de la poitrine de veau en morceaux carrés; les placer dans une casserole, soit avec quelques cuillerées d'huile d'olive, soit du beurre ou de la graisse, des oignons coupés en tranches minces, feuille de laurier et thym, hachés menu, sel et poivre ; couvrir la casserole et les mettre à cuire pendant deux heures, à feu modéré dessus et dessous, en ayant soin de les retourner de temps en temps. Quelques minutes avant de servir, ajouter un peu de bouillon et une forte cuillerée à bouche de persil haché, remettre au feu, détacher le fond avec une cuillère de bois, laisser cuire un instant et servir.

Pour le gâteau de riz, voir au 10 janvier.

---

20 FÉVRIER.

Bœuf à la mode. — Moules frites.

Les *moules frites* indiquées pour aujourd'hui sont une chaterie d'une certaine élégance et qu'à peu de frais on peut se donner. Elles font toujours honneur à la cuisinière qui les réussit bien.

Bœuf a la mode. — Battre pour l'attendrir un morceau de culotte de bœuf; le larder de gros lardons assaisonnés; le mettre dans un pot avec couennes de lard, pied de veau, oignons, carottes, bouquet garni, sel et poivre; mouiller d'un demi-verre d'eau; couvrir le pot; le placer sur un feu doux et l'y laisser cinq heures au moins. Après cuisson, dresser la viande sur un plat, mettre autour carottes et oignons, passer le jus, le dégraisser et le verser sur la viande.

On peut, un quart d'heure avant de servir, ajouter au jus, un verre de vin rouge, mais alors il faut avoir mouillé avec très-peu d'eau.

Moules frites. — Mettre à fondre un morceau de beurre dans une casserole; y mêler une cuillerée de farine, ajouter un peu de jambon cru et haché, quelques rondelles d'oignons, deux ou trois champignons émincés, un petit bouquet garni et un clou de girofle; mouiller avec du bouillon et mettre au feu; laisser réduire de moitié; passer à la passoire; réchauffer; lier avec deux jaunes d'œufs; retirer du feu et maintenir chaude cette sauce qui doit être épaisse.

Faire ouvrir des moules, les retirer de leur coquille, les passer une à une dans la sauce chaude et les mettre à refroidir isolées les unes des autres; les paner ensuite soigneusement, toujours une à une, les frire ensemble de belle couleur, les dresser en rocher sur un plat et les servir.

Un bouquet de persil frit surmonte au mieux ce plat de *moules frites*, que je recommande.

---

21 FÉVRIER.

Haricot de mouton. — Omelette aux anchois.

Il est parfois facile, agréable même, d'obéir aux commandements de l'Eglise, concernant le maigre ; ainsi, on sera toujours heureux d'observer ses prescriptions en mangeant une omelette confectionnée de la manière suivante :

Omelette aux anchois. — Il faut douze œufs et douze anchois lavés et mis à dessaler pendant vingt minutes dans de l'eau froide. Couper les anchois en filets ; garnir de ces filets de petites tranches de pain passées à la poêle dans de l'huile bouillante ou du beurre. Avec la moitié des œufs faire une omelette mince; l'étendre sur un plat; ranger dessus les rôties aux anchois et les recouvrir avec une omelette semblable à la première, faite avec le restant des œufs ; arroser le tout d'une sauce piquante, ou d'une sauce tomate, et servir immédiatement.

Cette omelette n'est pas très-dispendieuse; elle porte profit ; elle se mange volontiers, on fera donc bien d'en essayer.

Pour *le Haricot de mouton,* voir au 9 février.

---

22 FÉVRIER.

Cabillaud ou aigle-fin au beurre fondu. — Riz à la Valenciennes.

L'Espagne, à l'exemple de la Prusse et de la Belgique, m'a envoyé son tribut à la *Petite cuisine.* D'une part, c'est un *Riz à la Valenciennes*, de l'autre

une *Timbale à la Diable.* Ces deux mets sont de très-haut goût, peu dispendieux et faciles à confectionner. On peut dans leur préparation substituer du beurre à l'huile qui y est employée.

« Monsieur, » me dit mon correspondant à propos du *Riz à la Valenciennes*, « quelle que puisse être votre opinion personnelle sur la cuisine espagnole, je vous assure que vous ne perdrez ni votre temps ni votre argent à mettre cette recette à exécution. »

Riz a la Valenciennes. — Faire chauffer 200 grammes de bonne huile d'olive dans une casserole jusqu'à apparition d'une légère fumée, y jeter alors 250 grammes de beau riz et quelques morceaux soit de veau soit de volaille, ou bien des moules, en ayant soin que les fragments soient de mince dimension. Ajouter oignons hachés, tomates et piments doux si on en a, une pincée de safran en poudre un peu de persil haché, pour qui l'aime une pointe d'ail, et enfin du sel et du poivre ; laisser dix minutes, puis verser dans la casserole environ un demi-litre d'eau, et la couvrir.

Le riz ne tarde pas à se gonfler, et après une demi-heure ou trois quarts d'heure au plus, l'eau a disparu. Jeter alors le tout dans une passoire, retrancher l'huile qui n'aurait pas été absorbée : verser dans un plat le riz, qui est d'un beau jaune, placer ce plat un instant sous un four de campagne pour en dorer la surface, et le servir accompagné de citrons, dont chaque convive fait usage à son gré.

Pour *le Cabillaud ou l'aigle-fin au beurre fondu*, **voir au 17 janvier.**

---

23 FÉVRIER.

Veau rôti. — Pommes de terre à la Margot.

Chez bon nombre de ceux qui observent les lois de l'Église, quelques jours de carême mettent les ménagères à bout de science pour apporter de la variété dans le service en *maigre*: Les potages d'abstinence, surtout, qui, pour être bons, coûtent si cher, en font damner quelques-unes ; — aidons-les à se sauver, si faire se peut.

Le *bouillon de poisson* est en carême d'une grande ressource ; on peut l'obtenir à peu de frais, de la manière suivante :

Bouillon de poisson. — Faire tremper des pois cassés, préalablement bien nettoyés, puis les mettre à cuire dans de l'eau de rivière ou de fontaine tiède.

Après cuisson, les passer à la passoire et en former une purée claire. Prendre ensuite des débris de poisson de rivière ou de mer ; les mettre dans une casserole avec un oignon piqué d'un ou deux clous de girofle, rondelles de carottes et bouquet garni, sel et poivre; mouiller avec moitié eau et moitié purée, ajouter un morceau de mie de pain et un morceau de beurre ; laisser bien cuire le tout, puis passer à la passoire.

On peut, à l'aide de ce bouillon bien simple à faire, préparer bon nombre de potages maigres. Ainsi, en y mélangeant des coquilles d'écrevisses pilées ou écrasées; les y laisser bouillir; le passer ensuite à travers un linge, puis assaisonner un peu vigoureusement, on obtient sans grande dépense une *bisque d'écrevisses*, agréable à l'œil et au goût, à laquelle il suffit d'ajouter quelques petits croûtons.

Dans le midi de la France, ce bouillon de poisson,

qui dans tous les potages peut remplacer le bouillon de viande, est préparé avec de l'huile au lieu de beurre.

Pour les *Pommes de terre à la Margot*, voir au 16 janvier, et pour le *Veau roti*, au 9 mai.

---

24 FÉVRIER.

Epaule de mouton à la chasseur. — Choux-fleurs en salade.

On peut d'une belle épaule de mouton, attendue deux ou trois jours, faire un excellent mets apportant de la variété dans l'ordinaire, en le préparant *à la chasseur;* cela ne demande qu'un peu de soin.

Epaule de mouton a la chasseur. — Mettre dans une casserole un oignon et une carotte coupés en tranches minces, une feuille de laurier, de l'ail, du persil, sel et poivre, une poignée de grains de genièvre et mouiller avec deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre ; faire bouillir ; laisser tiédir, et verser sur une épaule de mouton suffisamment mortifiée. Laisser macérer l'épaule dans cette marinade pendant vingt-quatre heures, puis la faire rôtir à feu vif en l'arrosant de beurre fondu. Quand elle est cuite, la débrocher et la découper en tranches ; dresser ces tranches sur un plat et les servir masquées d'une *sauce poivrade*.

On peut faire la sauce avec la marinade dont on mouillera un petit roux et qu'on assaisonnera suivant besoins.

Un gigot ainsi préparé a des mérites bien plus grands que l'épaule de mouton.

— J'ai déjà parlé de choux-fleurs et du soin avec lequel on doit les éplucher ; mais j'ai omis de recom-

mander, après les avoir épluchés, c'est-à-dire avoir enlevé la peau dure qui couvre les tiges, de les jeter dans de l'eau froide, fortement acidulée de vinaigre, ce qui a pour but de faire sortir les vers ou les chenilles qui peuvent se trouver dans les choux-fleurs.

Les *choux-fleurs* doivent toujours être blanchis avant de les cuire ; ils sont par là attendris et rendus de facile digestion.

---

25 FÉVRIER.

Timbale à la diable. — Purée de marrons à la vanille.

Qui aura pour dîner *une Timbale à la diable*, la fêtera suffisamment pour se contenter après d'une chaterie, je propose une *purée de marrons à la vanille.*

TIMBALE A LA DIABLE.—Faire crever du riz et le placer dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre rouge, parmesan râpé et safran. Le mélange opéré, tenir au chaud pour que le beurre ne prenne pas de mauvais goût.

Beurrer une casserole ; mettre au fond une couche de riz, en la pressant de façon à lui laisser une épaisseur de trois centimètres au plus ; placer dessus une tranche de jambon coupée fort mince, puis une autre couche de riz, et par-dessus des tranches également très-minces de fromage de Gruyère ; remettre du riz, puis du jambon, encore du riz et du fromage et ainsi de suite, jusqu'à ce que la casserole soit remplie. Finir par une couche de riz ; presser le tout et placer pendant une heure sous un four de campagne.

Pour servir, renverser avec soin la timbale sur un plat, et la masquer avec la sauce suivante :

Faire un roux, mouiller de bouillon, ajouter quel-

ques champignons coupés en morceaux, et une partie de l'eau ayant servi à les blanchir. sel, poivre, muscade, bouquet garni; laisser réduire, dégraisser et employer.

Purée de marrons a la vanille. — Prendre une livre et demie de marrons; en enlever successivement les deux pelures, ce qui est facile, en exposant la seconde à une certaine chaleur; supprimer ceux qui seraient tâchés; les cuire avec peu d'eau; les égoutter; les passer à la passoire pour les réduire en purée; étendre cette purée d'un demi-litre de lait ayant bouilli avec un morceau de vanille; incorporer un quart de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs et un œuf entier; mélanger le tout en le travaillant avec une cuiller de bois; verser dans un plat allant au feu, et faire prendre soit au four, soit sous un four de campagne. Laisser refroidir, et servir.

---

26 FÉVRIER.

Blanquette de veau au riz. — Rôties au jambon.

Bien que fort simple, la *Blanquette de veau au riz*, constitue un mets d'une certaine apparence qui pour les jours où l'on veut sortir de l'ordinaire figure au mieux sur la table, mais à la condition d'en avoir parfaitement soigné la préparation.

Blanquette de veau au riz. — Mettre du riz à cuire dans une casserole avec de l'eau ou mieux avec des dégraissis du pot-au-feu. Deux litres et demi de mouillement sont nécessaires pour une livre de riz. Assaisonner de sel et de poivre. Dès que l'ébullition se produit, retirer la casserole sur le coin du four-

neau et laisser la cuisson du riz s'effectuer; il se trouvera ainsi épais et entier. Garnir avec ce riz à l'épaisseur de 4 à 5 centimètres le fond et les parois d'une casserole un peu haute et préalablement beurrée; verser dans le milieu une *Blanquette de veau* bien liée; recouvrir de riz, de manière à remplir la casserole ; et la placer sur de la cendre chaude, en la couvrant d'un couvercle chargé de cendres rouges. Après une demi-heure, démouler et servir.

Blanquette de veau. — Couper en morceaux carrés une poitrine de veau, placer ces morceaux dans une casserole, les saupoudrer de farine ; verser dessus de l'eau froide, en agitant la casserole jusqu'à ce qu'ils baignent ; ajouter bouquet garni, force oignons blancs et champignons si on en a ; assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de noix muscade ; mettre au feu et laisser bouillir. Quand la cuisson est effectuée, incorporer un bon morceau de beurre ; lier la sauce avec jaunes d'œufs acidulés de vinaigre et servir.

Rôties au jambon. — Couper des tranches minces de jambon et pareil nombre de tartines de pain de deux centimètres d'épaisseur. Passer les tranches de jambon au beurre sur un feu très-doux, les y laisser un certain temps, puis les retirer, les tenir chaudement, et les remplacer dans la casserole par les tartines de pain. Quand les tartines auront pris couleur des deux côtés, les dresser sur un plat et étendre sur chacune d'elles une des tranches de jambon, puis masquer le tout d'une sauce faite dans la même casserole en ajoutant un peu d'eau pour détacher ce qui s'y trouve, et un peu de bouillon ; dégraisser et aciduler avec un filet de vinaigre.

---

27 FÉVRIER.

Foie de veau à la maître-d'hôtel. — Macaroni au gratin.

Le *Macaroni au gratin* est encore un de ces excellents plats de ménage qui, bien réussi, est toujours accueilli avec bonheur par les convives. Malheureusement, cette réussite est assez rare; mais qui, avec soin, suivra les prescriptions ci-après l'obtiendra facilement.

Macaroni au gratin. — Délayer un peu de farine dans du lait et mieux dans de la crème; ajouter beurre, persil et échalotes hachés menu, sel, poivre muscade râpée; mettre au feu; tourner avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la sauce, après avoir bouilli, ait pris consistance ; passer au tamis ou à la passoire fine et tenir chaudement.

Mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée, du gros macaroni coupé en morceaux de sept à huit centimètres; l'égoutter ; le mêler à la sauce ci-dessus ; y incorporer du fromage de Parmesan et du fromage de Gruyère râpés et un bon morceau de beurre divisé en petites parties ; mêler le tout et le verser dans un plat à gratin beurré ; unir le dessus; le saupoudrer de fromage; l'arroser de beurre fondu et placer le macaroni sous un four de campagne; le servir quand il est de belle couleur.

Reste à faire connaître les proportions.

Pour une livre de macaroni :

Un quart de parmesan;

Un quart de gruyère ;

Un quart de beurre.

Si on n'a pas de parmesan, porter à trois quarts de livre la quantité de gruyère.

A propos du macaroni, voici un petit secret pour sa bonification.

Pendant que l'eau dans laquelle le macaroni cuit à l'aise, est en ébullition, et au moment où on le juge cuit, jeter dans la casserole un grand verre d'eau froide et la retirer immédiatement du feu. Cette eau fraîche a pour effet de resserrer la pâte du macaroni, et de lui redonner de la consistance.

Foie de veau a la maitre-d'hôtel. — Couper le foie de veau en tranches de deux centimètres, les passer dans du beurre fondu, puis les paner avec de la mie de pain, assaisonner de sel et de poivre ; mettre un morceau de beurre dans une casserole sur le feu ; quand le beurre est fondu, y placer les tranches de foie de veau, les cuire à petit feu des deux côtés, puis les servir sur une *sauce maître-d'hôtel*.

Cuit ainsi, le foie de veau ne se dessèche pas ; il est toujours tendre et juteux.

---

28 FÉVRIER.

Abatis de dindon aux légumes.—Gougère au fromage.

Dans le siècle dernier la *Gougère* était en grande faveur. Peu à peu on en a perdu l'usage. Elle ne figure plus dans les dispensaires de cuisine. Quelques vieilles grand'mères y songent cependant encore les jours de fêtes carillonnees, pour régaler leurs petits-enfants.

On me saura gré d'en donner la recette.

Gougère au fromage. — Mettre dans une casserole les trois quarts d'un verre à boire d'eau, 100 grammes de beurre frais et un peu de sel. Quand l'eau bout, y mêler 200 grammes de farine en tournant avec une

cuiller de bois jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite. Oter alors la casserole de sur le feu, et ajouter à la pâte, en la battant avec soin, les jaunes de quatre œufs, puis leurs blancs bien battus en neige ; enfin 100 grammes de fromage de Gruyère coupé en petits morceaux. Le mélange étant bien fait, étendre la pâte sur une plaque en tôle en la disposant en couronne; placer dessus des tranches minces de fromage de Gruyère; dorer avec un jaune d'œuf ; mettre au four en même temps que le pain et l'y laisser vingt-cinq minutes seulement.

La *Gougère* est une des meilleures pâtisseries de ménage que je connaisse.

Pour *l'abatis de dindon*, voir au 10 janvier.

1er MARS.

Palais de bœuf à la lyonnaise. — Brochet à l'huile.

Le palais de bœuf a quelque analogie avec le *gras-double;* il se prête aux mêmes préparations, mais il lui est de beaucoup supérieur; il le faut soigneusement nettoyer.

Palais de bœuf a la lyonnaise. — Après avoir fait dégorger un palais de bœuf, le jeter dans de l'eau bouillante; l'y laisser bouillir quelques minutes, puis le retirer; le mettre dans de l'eau froide; l'égoutter, le gratter pour en enlever la peau et le parer. Pour le cuire, le couper en deux ou en quatre; le mettre dans une casserole avec du bouillon ou un peu de dégraissage de pot-au feu et de l'eau, bouquet garni, un oignon piqué de clous de girofle, poivre et sel; poser la casserole sur un feu doux et laisser mijoter trois heures. Pendant ce temps, préparer une *purée d'oignons* et, quand le *palais de bœuf* est cuit, étendre cette purée sur un plat; dresser dessus les morceaux de palais de bœuf et servir.

J'indique souvent l'emploi du *bouquet garni;* en voici la composition :

Bouquet garni. — Cinq parties de persil cru et vert, une de ciboule verte, une de laurier et une de thym à l'état sec.

Brochet a l'huile. — Vider le brochet; l'ébarber et lui ficeler la tête; le mettre à cuire sur un feu doux dans un *court-bouillon*, pendant quarante minutes environ : le *court-bouillon* ne doit que frémir. Retirer le brochet du feu; le laisser refroidir dans sa cuisson, et pour le servir, le dresser sur un plat, une serviette en dessous, et entouré de persil en branches.

Il est bon de laisser mortifier le brochet s'il est d'une certaine grosseur et de le cuire la veille du jour où on doit le manger.

Court-bouillon. A quatre litres d'eau, ajouter quatre décilitres de vinaigre, assaisonner d'oignon 200 gr., carottes même quantité, persil en branches, thym, sel et gros poivre; faire mijoter pendant une heure; passer et employer.

Le *court-bouillon* se conserve en le faisant bouillir tous les quatre ou cinq jours et en y ajoutant chaque fois un peu d'eau et de vinaigre.

---

2 MARS.

Macreuse en salmis. — Pommes de terre à la Margot.

La *macreuse*, le plus gros des oiseaux canoniquement considéré comme poisson, n'est pas toujours un excellent manger, surtout si c'est une femelle, que l'on reconnaît à son plumage gris. Celles à plumes noires sont bien meilleures. J'en ai mangé, préparées en salmis, par l'illustre cuisinier Durand, de Nîmes, qui, par ma foi, étaient fort bonnes.

Voici sa recette :

Macreuse en salmis. — Mettre à cuire en broche les macreuses, les retirer avant cuisson entière et les découper en morceaux. Pendant qu'elles cuisent, passer à l'huile ou au beurre des fines herbes, une demi-feuille de laurier, un oignon émincé et un clou de girofle ; mouiller avec du bouillon et un verre de vin blanc; ajouter des pieds de céleris cuits et des olives dont le noyau aura été enlevé, puis saupoudrer de chapelure de pain. Après un bouillon ou deux, ajouter les morceaux des macreuses, laisser le

tout mijoter au bord du fourneau, dresser sur un plat et servir.

Il est des chasseurs qui font cuire les macreuses à très-petit feu, avec beurre, vin blanc, fines herbes, laurier, clous de girofle, sel et gros poivre, et les servent avec une sauce au beurre acidulée de vinaigre à l'estragon. Chacun son goût.

Pour les *pommes de terre à la Margot*, voir au 16 janvier.

---

3 MARS.

Fricandeau de carpe. — Œufs à la tripe.

Un fricandeau de carpe! voilà un mets de carême difficile à accepter pour une mortification! Il appartient essentiellement à la *grande cuisine*. Cependant, avec un peu de bonne volonté et beaucoup de soins, on peut très-bien l'accommoder en *petite cuisine*, le tout est d'avoir une carpe de taille suffisante. Je la souhaite à tous mes lecteurs.

Fricandeau de carpe. — Après avoir enlevé la peau d'une belle carpe, détacher les chairs de chaque côté de la colonne vertébrale; en former de gros filets et les piquer de lardons d'anguilles bien assaisonnés. Beurrer soigneusement le fond d'une casserole; y placer les filets de carpe en les assaisonnant de tranches d'oignons, rondelettes de carottes, sel et poivre, et les mouillant de vin blanc et de bouillon de poisson obtenu à l'aide des débris de carpe. Couvrir d'un papier beurré et mettre à cuire, feu dessus, feu dessous. Après cuisson, arracher toutes les arêtes qui se trouvent dans les filets; faire réduire au besoin le jus de cuisson; passer au tamis; dresser les filets de carpe sur une purée d'oseille ou d'oignon blanc et les masquer du fond réduit.

Œufs a la tripe. — Passer au beurre sans les faire roussir des oignons coupés en tranches. Quand ils sont fondus, ajouter de la farine ; mêler ; mouiller avec un peu de crème ou de lait ; assaisonner de sel et de poivre, le tout en quantité suffisante pour le nombre d'œufs ; faire réduire, puis incorporer dans cette sauce des œufs durs coupés en tranches ; laisser chauffer sur un feu doux sans bouillir, puis servir.

---

4 MARS.

Carrelet à l'oseille nouvelle. — Purée de pommes de terre.

D'un modeste Carrelet, un morceau de beurre, une poignée d'oseille nouvelle du sel et du poivre, on obtient un mets dont l'excellence surpasse la simplicité, bien qu'elle soit extrême. Je l'ai expérimenté hier, et j'en suis encore tout ému.

Carrelet a l'oseille nouvelle. — Le carrelet étant nettoyé, le diviser en morceaux et les mettre au feu dans de l'eau froide salée. Quand l'eau commence à bouillir, retirer la casserole du feu, la couvrir, et après un grand quart d'heure, sortir de l'eau les morceaux de poisson ; les laisser égoutter ; les dresser sur un plat et les servir entourés de branches de persil accompagnés de la sauce suivante :

Eplucher une certaine quantité d'oseille nouvelle, en enlever soigneusement les côtes ; la placer dans une passoire et la plonger ainsi à deux ou trois reprises dans de l'eau bouillante ; laisser égoutter ; mêler à du beurre fondu au bain-marie et assaisonner de sel et de poivre.

On ne saurait se figurer combien est fraîche cette

sauce qui se peut également manger avec un aristocratique turbot ou une humble anguille de mer cuits à l'eau de sel.

Purée de pommes de terre gratinée. — Peler, laver, émincer des pommes de terre; les mettre dans une casserole avec un peu d'eau, du beurre, sel et muscade; faire cuire avec feu dessus et dessous pendant environ une demi-heure et lorsqu'elles sont bien cuites, les travailler avec une cuiller de bois. Si la purée qui en résulte est trop claire, la faire réduire, puis ajouter un morceau de beurre; verser dans un plat allant au feu et mettre à gratiner soit au four, soit sous un four de campagne.

---

5 MARS.

Pot-au-feu. — Choux-fleurs farcis.

Dans la composition de mes petits menus, je recherche autant que possible des mets simples et bons dont l'usage ne soit pas général. Cela permet aux ménagères de varier leur service, et c'est toujours un succès. Le *chou-fleur farci* mérite toute leur attention.

Choux-fleurs farcis. — Etant épluchés, les passer un instant dans de l'eau de sel bouillante, les égoutter, puis les mettre la tête en bas dans une casserole foncée de bardes de lard ; remplir tous les vides que laissent les choux avec une farce composée de viande de veau, de graisse de bœuf, persil, ciboulès, champignons, le tout finement haché; assaisonner de sel et de poivre, mélanger à trois œufs frais; mouiller avec du bouillon, faire cuire à petit feu, et quand la sauce est entièrement consommée, poser le

fond d'un plat sur la casserole, la retourner vivement et servir.

Le chou-fleur farci est assez vite préparé et constitue un bon plat de ménage.

---

6 MARS.

Chou farci au maigre. — Œufs sur le plat à la remoulade.

Voici un dîner maigre et peu reconfortant : il en faut pour tous les goûts.

Hier, j'ai indiqué la recette des *choux-fleurs farcis* en gras, aujourd'hui j'emprunte à la cuisine russe le *Chou-fleur farci* au maigre.

Chou farci au maigre. — Passer au beurre de l'oignon haché, sans lui laisser prendre la couleur ; ajouter sel, poivre, quelques cuillerées de semoule, et des champignons émincés si on en a, à défaut, mouiller avec un peu d'eau ; mélanger, puis retirer cette farce du feu. Enlever entières les plus belles feuilles du chou ; couper le reste en quatre ou en huit, suivant sa grosseur, retrancher les parties dures de chaque morceau et passer le tout dans de l'eau bouillante. Egoutter, puis, entre les feuilles de chaque morceau, placer un peu de farce et l'envelopper en le ficelant dans une des feuilles réservées. Mettre tous les morceaux dans une casserole avec légumes divers, bouquet garni, beurre et eau en quantité suffisante. Egoutter après cuisson et servir avec du beurre fondu.

Ce n'est pas sans peine qu'on gagne le ciel !!

Œufs sur le plat a la rémoulade. — Etendre

du beurre dans un plat, assaisonner de sel; y casser les œufs sans en rompre le jaune; les arroser d'un peu de crème si on en a; semer au-dessus quelques petits morceaux de beurre; saupoudrer de sel fin, de gros poivre et de muscade râpée; poser le plat sur de la cendre chaude et faire prendre les œufs en passant dessus une pelle rougie au feu, de sorte que les jaunes se maintiennent mollets, et les servir masqués d'une sauce rémoulade.

Sauce rémoulade. — De l'huile d'olive, du vinaigre, de la moutarde, des échalotes pilées, du persil haché menu, sel et poivre, constituent cette sauce.

---

7 MARS.

Côte de bœuf. — Poulets en gibelotte.

Dans les petits ménages, on a parfois des poulets qui, pour la tendreté, n'obtiendraient pas de médaille; en les accommodant en *gibelotte*, ils s'améliorent considérablement et font un plat qui porte profit.

Poulets en gibelotte. — Passer au beurre des petits oignons; les retirer quand ils sont blonds et les remplacer par les poulets coupés en morceaux comme pour une fricassée; retirer à leur tour ces morceaux lorsqu'ils ont pris belle couleur; ajouter au beurre une ou deux cuillerées de farine; la laisser roussir de couleur foncée; mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc; ajouter deux carottes et un panais fendus en quatre; assaisonner d'un bouquet garni, d'une pointe d'ail, de sel et de poivre et y ajouter les morceaux de poulets.

Faire bouillir à petit feu, et quand les poulets sont à moitié cuits, y ajouter les oignons passés au beurre

et des champignons blanchis, dont l'eau de cuisson remplacera le bouillon si l'on n'en a pas. Laisser la cuisson finir de s'effectuer et au moment de servir, écraser les foies de poulets et un anchois ; y joindre une demi-cuillerée à bouche de câpres ou de cornichons hachés ; incorporer le tout dans la sauce, dont on masque les morceaux de poulets, dressés en rocher sur un plat.

Un bon poulet ainsi préparé fait un excellent mets.

Pour la *Côte de bœuf*, voir au 4 février.

---

8 MARS.

Lapin à la poulette. — Choux de Bruxelles au beurre.

Hier je donnais *le poulet en gibelotte;* j'indique aujourd'hui *le lapin à la poulette.* Il y a compensation.

A cette époque de l'année, le lapin est d'une ressource immense dans les cuisines grandes et petites. A l'aide du *fumet* des lapins de garenne, les artistes font de fines *entrées*, de délicieux *chaufroix* de gibier, et la ménagère se sert du lapin domestique pour rompre parfois la monotonie de la viande de boucherie, à laquelle la cherté des légumes et de la volaille condamne momentanément la famille.

La préparation *à la poulette* convient surtout aux lapereaux, que l'on distingue des vieux lapins à une saillie semblable à une lentille qu'ils ont en dehors des pattes de devant, au-dessus de la jointure.

Lapereaux a la poulette. — Couper les lapereaux en morceaux, en supprimer le foie et les poumons et laver le reste à l'eau tiède pour en ôter tout le sang, puis les égoutter. Faire un roux blond; y passer un instant les morceaux de lapin et mouiller

avec bouillon et vin blanc en ajoutant un bouquet garni, un peu de lard coupé en tranches minces, des champignons et des petits oignons blanchis, sel et poivre. Faire cuire à feu vif pour que la sauce se réduise ; pour servir, lier avec des jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

Choux de Bruxelles au beurre. — Après en avoir ôté les premières feuilles, blanchir les choux de Bruxelles; les mettre à cuire à l'eau de sel; les égoutter avec grand soin; puis les sauter dans une casserole avec force beurre, sel, gros poivre et persil haché, mais un instant seulement pour que le beurre ne tourne pas en huile.

---

9 MARS.

Gigot de mouton rôti. — Haricots bretonne. — Extra *Pouding à la lyonnaise.*

On m'écrit de Lyon :

« Permettez-moi de vous soumettre une variante » à la recette du pouding anglais donnée le 7 février » qui me semble ne pas devoir entrer très-bien dans » les goûts français à cause de la graisse qui y est » mélangée, etc. »

Suit une recette à laquelle je donne pour titre : *Pouding à la lyonnaise.*

Pouding a la lyonnaise. — Mettre dans une terrine quatre œufs entiers, battus ensemble; six cuillerées à bouche de lait froid, six cuillerées à bouche de sucre en poudre, quatre cuillerées à bouche d'eau-de-vie, deux cuillerées à bouche de rhum, vingt cerises à l'eau-de-vie dont le noyau aura été enlevé, un morceau de mie de pain rassie de la grosseur d'un

œuf et l'intérieur d'une petite brioche également rassie, tous deux émiettés le plus finement possible.

Travailler le tout pendant cinq minutes avec une cuiller de bois; garnir les parois d'un moule d'un caramel blond auquel, après refroidissement, on aura ajouté une couche de beurre frais; verser l'appareil dans ce moule; mettre à cuire sous un four de campagne pendant trois quarts d'heure, puis renverser le pouding dans un plat; l'arroser d'un verre de rhum, le faire brûler sur le feu et servir bouillant.

Pour les *haricots bretonne*, voir au 6 février.

---

10 MARS.

Pot-au-feu. — Pigeons frits ou pigeons aux oignons.

On trouve sur les marchés toute espèce de pigeons: les pigeons communs, qui sont ceux vivant dans un colombier, d'où ils sortent à leur volonté pour aller chercher leur nourriture, les uns au loin, les autres dans le voisinage; les ramiers ou *bisets*, pigeons sauvages et assez rares; enfin, les pigeons élevés en cage et dits pigeons de volière.

Quand les ramiers sont jeunes et cuits en broche leur manger est généralement préférable à celui des autres; cependant je dis généralement, car parmi les pigeons de volière, il en est qui à une grosseur touchante joignent une saveur adorable. Heureux ceux sous la dent desquels ils tombent!

Pour les *pigeons frits*, on n'emploie que des pigeons communs, et n'ayant au plus que huit ou dix jours d'existence.

Pigeons frits. — Enlever du nid des pigeonneaux de huit à dix jours, les flamber légèrement; les vider; les parer en leur laissant leurs ailes, la tête et les

pattes; les cuire dans du beurre avec vin blanc, bouquet garni, clous de girofle, sel, gros poivre, muscade et pointe d'ail pour qui l'aime ; les retirer quand ils sont cuits, les égoutter, les passer dans une pâte à frire, les frire de belle couleur et les servir surmontés de persil frit.

---

11 MARS.

Hachis de viande. — Pommes de terre à la sauce blanche sans beurre.

Les ménagères qui ont hier exécuté mon menu, doivent avoir aujourd'hui un restant de bœuf bouilli à employer. Je leur conseille d'en faire un hachis, d'après la recette suivante :

Hachis de viande. — Hacher les viandes menu ; mettre au feu dans une casserole quelques champignons émincés, persil et ciboules passés au couteau, en les mouillant soit avec du bouillon, soit avec un fond de cuisson et de l'eau. Laisser réduire, et au moment de servir ajouter le hachis ; l'assaisonner de haut goût ; le laisser chauffer sans bouillir et le dresser en dôme sur un plat.

Si la viande n'est pas en quantité suffisante, on peut rendre ce mets plus copieux en l'entourant d'œufs pochés.

Voici une sauce accompagnant au mieux asperges et artichauts cuits au naturel, et dont me sauront gré mes lecteurs du midi de la France, qui me reprochent d'être dans ma cuisine beaucoup trop du nord.

Sauce blanche sans beurre. — Mettre dans une petite casserole trois ou quatre jaunes d'œufs crus, six cuillerées d'huile d'olive, sel, poivre et une pincée

de muscade râpée, faire chauffer de l'eau dans une casserole plus grande que la première et aussitôt que cette eau est assez chaude pour qu'on ne puissse y tenir la main, mettre au bain-marie la casserole qui contient les œufs et tourner vivement avec une cuiller en bois pour mélanger les œufs à l'huile. Dès que la liaison est faite, retirer la casserole et servir.

Cette sauce ne peut être qu'un peu plus que tiède, car à un degré de chaleur plus élevé, le jaune d'œuf se coagule et l'huile se sépare.

---

12 MARS.

Raie à la noisette. — Casserole au riz.

Un excellent potage facile à faire, et que je voudrais voir se vulgariser, c'est le *potage Faubonne.*

Potage Faubonne.— Couper en lames de la laitue, de l'oseille et du céleri, les passer au beurre avec de petits oignons préalablement blanchis. Mouiller avec de l'eau ou du bouillon, laisser mijoter et après cuisson additionner un peu de purée de pois verts, ou secs.

Au moment de servir, lier avec un morceau de beurre.

On peut, si l'on veut, verser sur des croûtons frits.

Sans bouillon, ce potage est un maigre fort agréable. Il en est de même de la *raie à la noisette.*

Raie a la noisette. — Placer le morceau de raie sur le feu dans une casserole et baignant dans de l'eau froide, avec sel et tranches d'oignons. Le retirer dès que l'eau entre en ébullition; le débarrasser de la peau qui le couvre; le parer; le dresser sur un plat et le servir masqué d'une sauce faite de farine mêlée

à du beurre, mouillée d'eau, avec adjonction de foie de raie cuit et écrasé, d'une cuillerée de vinaigre à l'estragon et d'une forte pincée de noix muscade pulvérisée.

Casserole au riz. — Cuire en casserole close, avec feu dessus et feu dessous, un morceau de viande de bœuf, de veau ou de mouton, placé entre deux bardes de lard et des débris de viande, entouré d'oignons, carottes, panais, champignons et bouquet garni, assaisonné de sel et de poivre et mouillé d'un peu de bouillon et de vin blanc. La cuisson effectuée, retirer le jus, le dégraisser, et cuire du riz avec. Lorsque le riz est à moitié cuit, dresser le morceau de viande sur un plat, le couvrir du riz, disposé et uni, à l'aide d'un couteau de cuisine, de manière à former un dôme; graisser le dôme avec le dégraissage du jus; puis placer le plat sous un four de campagne bien chaud et chargé de feu afin que la croûte soit croquante. Ceci obtenu, enlever la graisse qui se peut trouver dans le plat et servir.

---

13 MARS.

Emincé de porc frais à la minute. — Pommes de terre à la Macaire. — Extra. *Soufflé de riz.*

— Votre cuisine, dans le *Petit Journal*, est trop modeste... me disent les uns.

— Elle est beaucoup trop chère, me disent les autres.

Je fais la sourde oreille, et tâche de mon mieux à finalement contenter tout le monde.

Aujourd'hui, qui veut du bon, peu dispendieux et tôt fait... sera satisfait.

Emincé de porc frais a la minute. — Escaloper, c'est-à-dire couper de la grandeur et à peu près du double de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs, un morceau de porc frais. — Le filet est le morceau préférable pour qui peut choisir. Passer au beurre les escalopes dans une poêle, — pendant qu'elles reviennent, les saupoudrer de mie de pain assaisonnée de fines herbes, de sel et de poivre et les retirer ensuite avec leur jus; — remettre un peu de beurre dans la poêle; y passer des échalotes hachées; ajouter une cuillerée de farine; mouiller avec un peu d'eau; incorporer les escalopes et leur jus; laisser mijoter; goûter la sauce pour au besoin l'assaisonner de sel et de poivre. Au moment de servir incorporer une cuillerée de moutarde.

Soufflé de riz.—Faire une bouillie épaisse avec de la farine de riz et du lait; y incorporer du sucre et des macarons pilés; la parfumer avec de la vanille ou du café; amalgamer quatre ou cinq jaunes d'œufs, puis les blancs de ces œufs fouettés en neige; mettre le tout dans une tourtière; placer la tourtière sous un four de campagne, et quand le soufflé est cuit, le saupoudrer de sucre et servir.

Cet excellent entremets sucré n'est point difficile à réussir.

---

14 MARS.

Soles sur le plat. — Ailerons de volaille à la maître-d'hôtel.

En préparant à la *chipolata* des ailerons et autres abatis de volaille, on obtient incontestablement un des meilleurs mets de notre cuisine bourgeoise; mais cela n'empêche pas les ailerons de dindes ou de gros

poulets, servis à la sauce *maître-d'hôtel*, de constituer un manger fort agréable au palais et à l'œil. Dans un petit ménage, il suffit de quatre ailerons pour faire une entrée fort présentable, qui occasionne peu d'embarras et mérite à tous égards de faire partie de la *Petite Cuisine*.

Ailerons de volaille a la maître-d'hôtel.—Plonger les ailerons dans de l'eau en ébullition, et les y laisser deux ou trois minutes, afin de pouvoir facilement en enlever les plumes ; les plumer ; les éplucher minutieusement et les mettre à dégorger dans de l'eau tiède. Les cuire ensuite dans une casserole avec un peu de lard, carottes, oignons, bouquet garni, sel et poivre, mouillés d'un peu d'eau ou mieux de bouillon. Les retirer après cuisson ; les égoutter ; les passer dans de la mie de pain avec sel et poivre ; les griller sur un gril, et les servir sur un morceau de beurre frais, manié de fines herbes assaisonnées de sel, poivre et petit filet de vinaigre.

Pour les *Soles sur le plat*, voir le 8 janvier.

---

15 MARS.

Pot-au-feu. — Lottes au lard.

Une gourmande, mais gourmande ! qui, à en juger par la lettre qu'elle m'adresse, est capable de justifier le proverbe concernant les femmes et les lottes, me prie de lui indiquer une préparation succulente desdites lottes dont elle raffole ; c'est à l'ancienne cuisine française que je l'emprunte.

La lotte, on le sait, est un friand poisson d'eau douce, assez semblable à la lamproie ; le corps est rond et la queue se termine en lame d'épée.

La lotte doit être limonée, c'est-à-dire échaudée,

puis grattée pour en enlever le limon qui la couvre, on fait comme pour les tanches.

Lottes au lard glacées. — Limoner les lottes; leur laisser les foies dans le corps; les parer; les essuyer; puis, les piquer d'un côté avec de petits lardons assaisonnés; couper en dés un morceau de rouelle de veau, les faire suer avec un peu de beurre dans une casserole; les mouiller avec du bouillon; laisser cuire, et passer ensuite ce jus au tamis.

Faire suer à son tour dans la casserole une fine tranche de jambon; la mouiller avec le jus; ajouter un bouquet garni et y mettre à cuire les lottes. Quand elles sont cuites, les finir comme un fricandeau, ou bien faire réduire le jus de cuisson; le dégraisser; dresser les lottes sur un plat et les masquer de la réduction et d'un jus de citron.

J'affirme à ma correspondante que si, chez elle, cette recette est suivie de point en point, elle mangera des lottes avec agrément.

---

16 MARS.

Dindon farci à la ménagère. — Salade.

Quand on est nombreux à table, un gros dindon n'est pas une nourriture plus dispendieuse que la viande de boucherie, souvent même elle est moins chère. Si le dindon est farci et servi sur un ragoût, il porte un profit énorme. Je crois utile de donner ici la recette de cette plantureuse préparation.

Dindon a la ménagère. — Composer une farce avec de la rouelle de veau et du lard hachés, des marrons

grillés si on en a; et soigneusement, épluchés des champignons et des oignons finement émincés, du mitonnage (panade épaisse), des jaunes d'œufs crus, des fines herbes, sel, poivre et épices.

Cette farce étant bien mélangée, en garnir l'intérieur et l'estomac du dindon; le brider convenablement pour que rien ne s'en échappe et le cuire en broche enveloppé d'un papier beurré. Quand le dindon est rôti, enlever le papier; le débrocher et le dresser sur un grand plat contenant le ragoût ci-après :

Passer au beurre du petit lard bien dessalé coupé en gros dés; les retirer quand ils ont pris couleur; mêler au beurre de la farine et faire un roux blond; le mouiller avec un bouillon; y incorporer le petit lard, quelques petites saucisses, des champignons, des marrons grillés et des quenelles, quand on en aura, bouquet garni, sel et poivre; laisser cuire et réduire et s'assurer enfin que le ragoût est de bon goût.

On peut employer dans ce ragoût du riz de veau lavé, blanchi et coupé en morceaux.

Tout cela, je le répète, fait un plat monstre qui, un jour de fête, produit sur la table un effet majestueux.

---

17 MARS.

Lamproie à la sauce douce. — Lentilles en salade.

En mars, les lamproies ont la bonne pensée de remonter les fleuves pour s'en venir sur nos marchés. Que Dieu la leur conserve!

LAMPROIE A LA SAUCE DOUCE. — Après avoir saigné

au cou la lamproie et conservé son sang, l'ébouillanter; la ratisser; puis la couper par tronçons.

Faire un roux; y passer les tronçons de lamproie; mouiller avec du vin rouge; assaisonner de cannelle, de fines herbes en bouquet, d'une petite branche de sauge et d'un peu d'écorce de citron; colorer avec une ou deux cuillerées de caramel et laisser la cuisson s'effectuer; au moment de servir, lier la sauce avec le sang et verser le tout dans un plat, au fond duquel sera une large croûte de pain bis ou mieux de pain de seigle.

La lamproie se mange également *à la tartare.*

Lentilles en salade. — Les lentilles se cuisent et se préparent comme les haricots; il faut les choisir d'un blond clair et s'assurer qu'elles sont de cuisson facile; les laisser refroidir; semer dessus du persil haché, et les servir avec un huilier.

---

18 MARS.

Bœuf à la mode. — Choux rouges à la hollandaise.

De Nancy, on me prie d'indiquer le meilleur parti à tirer d'un choux rouge. Merci à ma gracieuse correspondante d'avoir bien voulu m'adresser cette question! Elle me remémore un des meilleurs et des plus simples entremets de ménage, tout à fait de saison, et que je m'empresse de donner.

Choux rouges a la hollandaise. — Prendre un choux rouge de grosseur ordinaire; le couper en quatre; en enlever les mauvaises feuilles et les troçuons; l'émincer en julienne; le faire blanchir à l'eau bouillante et l'égoutter soigneusement. Eplu-

cher deux beaux oignons et les hacher menu. Peler, couper en quatre et épépiner six belles pommes de reinette; mettre enfin choux, oignons et pommes dans une casserole avec un bon morceau de beurre, une cuillerée de sucre en poudre, une pincée de sel, du poivre et un bouquet garni. Placer la casserole sur un feu doux, laisser mijoter pendant cinq ou six heures, puis enlever le bouquet; ajouter un bon verre de vin rouge et un morceau de beurre frais; laisser fondre le beurre; remuer le tout; dresser sur un plat et servir.

Pour le *Bœuf à la mode*, voir au 20 février.

---

19 MARS.

Cabillaud à la hollandaise. — Salade de laitue aux œufs.

Le cabillaud, ou cabliau, ou morue fraîche, actuellement de saison, est un bon poisson, ayant de plus l'avantage d'être constamment à un prix raisonnable.

En France, le cabillaud n'est pas en usage sur les grandes tables, on lui préfère un mauvais saumon ou un maigre turbot; c'est un tort. Les grands seigneurs en Angleterre sont plus intelligents; ils fêtent le saumon en son temps et le cabillaud dans le sien.

Qu'on ne l'oublie pas, l'eau dans laquelle on met à cuire le cabillaud doit être vigoureusement salée, car *il n'absorbe jamais plus de sel qu'il n'en faut à son accommodement.*

Cabillaud a la hollandaise. — Après avoir vidé, ratissé et bien lavé le cabillaud, l'égoutter, jeter dans l'intérieur une poignée de sel gris, saupoudrer le

dessus et le dessous avec du sel blanc et le laisser ainsi pendant quelques heures dans un endroit frais.

Avant de le cuire, ficeler la tête; pratiquer quelques incisions sur son dos ; le mettre à dégorger dans de l'eau fraîche ; le placer ensuite dans une poissonnière ; verser dessus de l'eau bouillante salée et le tenir sur le feu jusqu'à ce qu'il écume sans le laisser bouillir. Quand il a écumé, retirer un peu la poissonnière et la disposer de manière à ce que son contenu se maintienne au même degré de chaleur et cela durant trois heures. Pendant ce temps, faire cuire dans une partie du mouillement du cabillaud une vingtaine de pommes de terre jaunes.

Pour servir, dresser le poisson sur un plat, le dos en dessus, éplucher les pommes de terre, l'en entourer en les mélangeant avec du persil, et le présenter sur table accompagné d'une saucière contenant du beurre fondu assaisonné de sel, poivre, muscade râpée, jus de citron ou filet de vinaigre.

---

20 MARS.

Dindon rôti. — Choux-fleurs à la sauce blanche.

A propos des dindons, il est bon de prendre note que la chair de la femelle est plus tendre et plus délicate que celle du mâle, et que les jeunes, dits dindonnaux, sont sujets à avoir une odeur de boyaux des plus désagréables. Pour chez eux reconnaître cette infirmité, il suffit d'introduire l'index au-dessous du croupion de l'animal mort et de flairer son doigt, on sait immédiatement à quoi s'en tenir.

Dindon rôti. — Après avoir saigné le dindon, le plumer, le mettre au crochet et le laisser mortifier

un temps convenable. Quand le moment est venu de le préparer, le trousser à l'aide d'une aiguille à barder et d'une ficelle ; lui couvrir l'estomac d'une barde de lard, l'envelopper d'un papier beurré ou huilé et le mettre en broche. Quand la cuisson est presque achevée, enlever le papier pour lui laisser prendre couleur ; le débrocher, le débarrasser des ficelles ; le dresser sur un plat, et le servir avec son jus dans une saucière.

Sauce blanche. — Délayer dans une casserole de la farine avec un peu d'eau froide ; placer la casserole sur le feu et, tout en remuant le mélange avec une cuillère de bois, ajouter de l'eau bouillante en la versant modérément et sans discontinuer : la sauce s'épaissit de suite. Laisser un instant cuire la farine, puis saler et poivrer la sauce, et toujours en la remuant, y incorporer un morceau de beurre frais.

Si la sauce vient à tourner, il suffit pour la remettre d'y jeter un peu d'eau fraîche et de l'y mélanger vivement.

Au moment de servir, retirer la casserole du feu, lier la sauce avec des jaunes d'œufs délayés à l'aide d'un peu d'eau et de vinaigre, verjus ou jus de citron, et ne plus la laisser bouillir.

---

21 MARS.

Pot-au-feu. — Hachis de dindon à la crème.

Des débris de chairs de dindon rôti ou de volailles rôties, se peut faire une gourmandise que je vais indiquer.

Hachis de dindon a la crème. — Hacher très-menu des débris de chairs de dindon rôti, après en avoir

soigneusement enlevé les os, et les assaisonner de poivre, sel et noix muscade. Hacher également menu échalotes et persil, mettre au feu dans une casserole un morceau de beurre et de la farine; mélanger, puis mouiller avec de la crème ou du lait, ou, ce qui est mieux, moitié crème ou lait et moitié bouillon; ajouter l'échalote et le persil; assaisonner de sel, poivre et noix muscade râpée, et laisser bouillir doucement et réduire pendant vingt minutes au moins.

Quand la sauce a acquis bonne consistance, y incorporer le hachis de dindon et retirer la casserole sur le coin du fourneau sans laisser bouillir.

Pour servir, dresser le hachis sur un plat et l'entourer, soit d'un cordon de croûtons frits, soit d'œufs pochés.

Je profite de l'occasion pour dire comment se font les œufs pochés, si bons dans le bouillon.

Œufs pochés. — Mettre au feu dans une casserole, de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre et salée. Quand cette eau bout, retirer un peu la casserole sur le coin du fourneau, afin que l'ébullition ne devienne pas trop violente. Casser alors, l'un après l'autre, des œufs très-frais au-dessus de la casserole et les laisser tomber avec précaution dans l'eau bouillante. Quand ils sont pris et suffisamment consistants, les enlever doucement avec une écumoire, en veillant bien à ne pas les crever, les mettre à égoutter sur une assiette, puis les employer.

Les *œufs pochés* font également fort bien sur une purée, ou simplement arrosés d'un jus de viande.

22 MARS.

Matelote à la marinière. — Champignons frits.

Faut-il oui ou non mettre du beurre dans une matelote? Les uns prétendent que non, et ils ont pour eux le vieux La Varanne, qui donne ainsi la recette de *l'estuvée :*

« Habillez les carpes ; les escaillés et les coupez à proportion qu'elles sont grosses; mettez-les cuire dans un pot, chauderon ou poëslon, avec du vin blanc ou clairet, et les assaisonnez bien de sel, cloud, poivre, oygnon aché, siboules, capres, et quelques croustes de pain : faites bien cuire le tout ensemble, et estant bien cuit et la sauce courte, servés. »

Il n'est pas là question de beurre, et je crois volontiers que le poisson simplement cuit au vin constitue la véritable matelote à la marinière; mais j'ai la certitude qu'avec du beurre on fait aussi d'excellentes matelotes.

Champignons frits. — Les prendre aussi gros que possible, les éplucher; les mettre à tremper; les égoutter avec soin, puis les faire frire dans du beurre, de la graisse ou de l'huile. Quand ils sont de belle couleur, les retirer; les égoutter et les placer la queue en l'air sur un plat bien chaud; les saler, poivrer, aciduler avec quelques gouttes de vinaigre, puis placer vivement dans chaque champignon gros comme une noisette de beurre bien frais manié avec persil et pointe d'ail, hachés menu, et servir chaudement.

---

23 MARS.

Haricot de mouton. — Grenouilles à la poulette ou frites.

Des grenouilles, on ne mange que les cuisses. On les écorche; on sépare de suite les cuisses du reste du corps et on les jette dans de l'eau chaude. Après les avoir ainsi ébouillantées, on les met dans de l'eau froide, dont on ne les retire que pour les accommoder.

Grenouilles a la poulette. — Les cuisses de grenouilles ayant été blanchies, puis rafraîchies comme il est dit ci-dessus, les égoutter et les mettre au feu dans une casserole, avec des champignons, un bouquet de persil, ciboule et pointe d'ail hachés, un clou de girofle et un morceau de beurre.

Passer sur le feu, et quand le beurre est fondu, ajouter un peu de farine. Mouiller avec du vin blanc et de l'eau, assaisonner de sel et gros poivre, et persil haché. Laisser cuire douze à quinze minutes, et réduire. Pour servir, lier avec des jaunes d'œufs et du beurre.

Les grenouilles sont également fort bonnes, trempées dans une pâte un peu persistante faite de farine délayée avec une cuillerée d'huile d'olive, un peu de vin blanc et de sel, et ensuite mises à frire.

Pour le *Haricot de mouton*, voir le 21 février.

24 MARS.

Carpe à la russe. — Pommes de terre en salade.

En carême, bien des ménagères sont dans l'embarras pour concilier consciences et estomacs. J'emprunte à mes 336 *Menus* une des douze cents recettes qui les accompagnent, la préparation d'une *carpe à la russe*, dont certainement d'aucuns feront immédiatement profit.

Ce mets constitue un beau relevé, qui peut être servi le Vendredi-Saint.

Carpe a la russe. — Ecailler la carpe; la vider et l'essuyer sans la laver; la saupoudrer de sel et poivre; la passer à la farine et la mettre dans un plat allant au feu et grassement beurré en la mouillant de deux ou trois verres de vin blanc, suivant sa grosseur.

La cuire au four ou sous un four de campagne, en l'arrossant de temps en temps.

Quand sa cuisson est complète, faire dans un plat un beau lit de choucroute cuite au beurre. Coucher la carpe dessus, l'entourer d'oignons glacés, de champignons cuits au beurre et de cornichons coupés en lames, puis la servir en l'accompagnant d'une sauce raifort.

Si la carpe est de Seine ou du voisinage du Rhin, qu'elle soit grosse, que la choucroute soit de Strasbourg et le beurre bien frais et très-abondant... de grand cœur on fera pénitence.

25 MARS.

Cassoulet à la toulousaine.

Le *cassoulet* est une composition de haricots et de viande de porc fraîche et salée qui, à la suite de préparations qui varient suivant certaines localités, est mise à gratiner au four.

Cassoulet a la toulousaine. — Mettre à cuire à petit feu, dans un vase suffisamment grand, un litre de haricots blancs. Après trois heures de cuisson, y ajouter 250 grammes de jambon, 250 grammes de saucisson de Toulouse ou autre, 1 kilo de filet de porc frais partagé en dix ou douze morceaux; assaisonner fortement de sel, poivre et épices, et laisser bouillir pendant trois autres heures; verser ensuite le tout dans une terrine; y mélanger un hachis assez fort de persil, lard et ail; mettre au four et l'y laisser jusqu'à ce qu'une croûte épaisse se soit formée en dessus; servir alors dans la terrine et très-chaudement.

Voici une variante :

Cassoulet. — Placer dans une terrine évasée deux litres de haricots, préalablement cuits à l'eau, un jarret de porc frais, un saucisson d'une livre, un gigot de mouton piqué d'ail, rôti en broche aux trois quarts, le jus de la lèchefrite et un bouquet garni, sel et poivre.

Saupoudrer de chapelure de pain; faire gratiner au four, et servir brûlant dans la terrine.

Cette préparation peut n'être pas le classique *cassoulet;* mais elle me semble très-respectable.

---

26 MARS.

Moules à la bretonne. — Rôti de porc frais.

M. le baron de P... a bien voulu me communiquer une sauce aux moules, qui doit avoir ici sa place. On va en juger :

MOULES A LA BRETONNE. — Prendre deux kilos de moules très-fraîches; les débarrasser des herbes, etc., les laver à plusieurs eaux; les mettre à ouvrir sur un feu clair, dans un ou deux verres de vin blanc, et les servir accompagnées de la sauce suivante :

Faire fondre et roussir légèrement un morceau de beure, de 100 grammes environ; y incorporer une cuillerée de farine et ne pas trop lui laisser prendre couleur; mouiller avec du bouillon gras; laisser épaissir et réduire.

Pendant ce temps, mêler dans une assiette creuse deux jaunes d'œufs et 100 grammes de crème bien fraîche; ajouter une cuillerée de vinaigre; assaisonner de sel, poivre, bouquet de persil, petit oignon et ail, hachés bien menu ; battre le tout ensemble; mélanger cette composition à la première sauce sans la laisser bouillir, et pour servir verser le tout dans une saucière.

RÔTI DE PORC FRAIS. — Saupoudrer de sel le morceau de porc et le mettre en broche. Après environ deux heures de cuisson, le retirer et le servir accompagné d'une sauce *poivrade* ou *piquante*.

Pour la *Sauce poivrade*, voir au 7 janvier, et au 3 février pour la *Sauce piquante*.

---

27 MARS.

Fricandeau à la ménagère. — Salade de laitue aux œufs.

Un des meilleurs plats de la *petite cuisine,* je dirai même de la *grande cuisine*, est certainement la noix d'un bon veau accommodée en fricandeau.

Il y a des années, le fricandeau, en France, se mangeait bon, presque aussi souvent que le pot-au-feu. Cuisiniers, cuisinières et ménagères savaient le préparer et s'en donnaient la peine ; aussi on s'en léchait souvent les doigts. Les temps sont bien changés ! Un fricandeau mangeable est aujourd'hui une rareté, et cela chez les grands restaurateurs comme dans les plus humbles officines. Cependant, jamais les veaux ne furent généralement d'aussi bonne qualité. C'est le manque de soins et parfois l'emploi de son jus pour enrichir un autre mets, qui font la pauvreté du fricandeau.

Fricandeau a la ménagère. — Prendre soit une noix de veau, soit des tranches de rouelle, les piquer d'un côté avec de gros lardons, et de l'autre avec des lardons plus fins ; les mettre à cuire dans une casserole foncée de parures, de débris de viandes et de lard ; ajouter oignons, carottes et bouquet garni ; mouiller avec du bouillon et laisser cuire pendant deux ou trois heures, en ayant soin d'arroser de temps en temps le veau avec le fond de cuisson. Le fricandeau étant cuit, le retirer de la casserole et le déposer sur un plat ; passer le mouillement au tamis, et après l'avoir dégraissé, le remettre au feu et le laisser réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus ; remettre alors le fricandeau dans la casserole, le côté

piqué de lard fin en dessous, et dès qu'il a suffisamment pris couleur, le retirer de nouveau, le dresser sur un plat, le côté coloré en dessus, mettre un peu de bon bouillon dans la casserole restée sur le feu ; détacher, à l'aide d'une cuiller de bois, ce qui se trouve au fond; masquer le fricandeau de cette sauce en la passant à travers un tamis ou une passoire, et servir.

Un plat d'oseille bien assaisonnée accompagne au mieux le fricandeau.

---

28 MARS.

Pot-au-feu. — Homard ou langouste à la sauce au homard.

On m'a plusieurs fois demandé des renseignements sur les homards et les langoustes : « Ce ne n'est pas tout à fait de la *petite cuisine,* me dit un dernier correspondant, et cependant je voudrais bien savoir comment cuire et accommoder une petite langouste, que, vivante, je viens de payer 1 fr. 50. » C'est juste, et je m'exécute.

Cuisson du homard ou de la langouste.—Mettre au feu dans un chaudron ou une casserole le homard ou la langouste baignant dans de l'eau salée et acidulée de vinaigre, avec un bouquet de persil en branche, quelques grains de gros poivre ou un piment rouge, deux ou trois tiges de poireaux et, si l'on veut, un morceau de beurre. Au premier bouillon, retirer la casserole de dessus le feu et laisser le poissor refroidir dans ca cuisson ; le retirer ensuite, l'égoutter, le fendre en deux dans sa longueur et le servir sur un lit de persil, accompagné de la sauce indiquée ci-après :

Sauce au homard. — Enlever l'intérieur et détacher les chairs blanches du homard; prendre la crème qui se trouve dans la grande coquille; y ajouter les œufs, s'il y en a, et mêler le tout à une quantité suffisante d'huile d'olive, de bonne moutarde, de fines herbes hachées, d'échalotes écrasées, du gros poivre, du sel, du vinaigre ou du jus de citron et... un petit verre d'anisette de Bordeaux.

Le homard est indigeste, il est sage d'en relever fortement la sauce.

Quand on achète homards ou langoustes, il faut choisir les plus lourds et ne jamais manquer s'ils sont cuits de les mettre à cuire comme s'ils ne l'étaient pas.

---

29 MARS.

Rôti de veau. — Morilles à l'italienne.

La *morille*, espèce de champignon fort apprécié des gourmands, qui se produit au printemps, s'est déjà montrée sur les marchés.

La *morille* a sur les autres champignons le doux avantage de se digérer assez facilement.

Elle se conserve sans perdre aucune de ses qualités, et si, dans sa dessiccation, elle diminue beaucoup de volume, elle le reprend dès qu'elle est mise à tremper.

Dans les grandes cuisines, la *morille* s'emploie généralement en garnitures; mais à la campagne, quand on peut en avoir de bien fraîche, le mieux est de les manger sans retard.

On accommode les morilles *à la crème*, en gras et en maigre; *en brochettes, frites, farcies et aussi à l'italienne*, sauce à laquelle je les préfère.

Morilles a l'italienne. — Eplucher les queues pour en ôter la terre ; fendre en deux les plus grosses ; les laver soigneusement, puis les mettre à tremper dans de l'eau tiède en les agitant de temps à autre pour que le sable qu'elles sont sujettes à contenir s'en détache complétement. Quand elles sont d'une propreté absolue, les retirer de l'eau et les faire égoutter sur une serviette. Placer ensuite une casserole sur un feu très-doux, y mettre un morceau de beurre, un peu d'huile d'olive, persil, ciboules et pointe d'ail finement hachés, sel et poivre. Dès que le beurre est fondu, ajouter les morilles et les laisser cuire tout doucement. Pendant ce temps, faire griller une croûte de pain de forme ronde, la beurrer, et alors qu'elle est bien chaude, verser dessus les morilles arrosées d'un jus de citron ou d'un filet de vinaigre, et servir.

Ici encore les apprêts ne sont pas considérables, et la succulence est extrême,

---

30 MARS.

Jambon roti aux épinards — Fritot de lapereaux.

On peut dîner très-honnêtement d'un jambon rôti accompagné d'épinards, mais si on y ajoute un fritot de lapereau, la fête sera complète. — C'est le dîner d'un jour de Pâques.

Jambon rôti. — Après que le jambon aura été convenablement dessalé, le placer dans une terrine avec des rondelles d'oignons et de carottes, persil en branche, feuilles de laurier et de thym ; mouiller de vin blanc sec, laisser le jambon mariner ainsi pendant

vingt-quatre heures en couvrant d'un linge la terrine, puis, l'embrocher et le cuire en l'arrosant avec sa marinade. Après cuisson, le servir accompagné d'une saucière contenant le jus de la lèchefrite dégraissé et assaisonné, si besoin il y a, et d'un plat d'épinards accommodés avec du jus de veau.

Fritot de lapereaux. — Dépecer les lapereaux, les mettre à mariner avec jus de citron ou vinaigre, rondelles d'oignons, persil en branches, sel et poivre. Une demi-heure avant de le servir, égoutter les lapereaux sur un linge blanc; les biens essuyer; les passer dans de la farine; les frire; les dresser en buisson, et les servir arrosés de quelques gouttes de jus de citron.

---

31 MARS.

Brochettes de filets de merlans. — Rosbif rôti aux pommes de terre.

Avec d'humbles petits merlans on prépare un mets fort élégant et plus agréable encore à manger.

Brochettes de filets de merlans. — Prendre un certain nombre de merlans de grosseur moyenne, les ouvrir en deux et en retirer la tête, les arêtes et la queue; chaque merlan produira ainsi deux filets; lever les peaux de tous les filets sans endommager les chairs; les parer, les tremper dans du jaune d'œuf battu avec du beurre fondu et assaisonner de sel et de poivre; rouler chaque filet sur lui même et en embrocher par le travers quatre à cinq avec chaque brochette; réchauffer le beurre fondu, y passer les

brochettes toutes garnies, puis les paner avec de la mie de pain très-fine et les mettre à euire sur le gril à feu très-doux ou cendres rouges renouvelées plusieurs fois. Quand les brochettes auront pris eouleur sur les quatre faees, les dresser sur un plat et les servir, soit sur une *maître-d'hôtel*, soit masquées avec du beurre fondu, assaisonné de sel et de poivre et rehaussé par un jus de citron, soit enfin sur un jus maigre bien eorcé ét également acidulé par un jus de citron.

1er AVRIL.

Pot-au-feu. — Derrière de chevreau rôti.

Le chevreau ne doit se manger qu'âgé de deux mois et demi à quatre mois. S'il a moins de deux mois et demi, sa chair n'est pas faite ; s'il en a plus de quatre, elle a pris une saveur bouquetine fort peu agréable.

J'ai lu qu'un jeune chevreau nourri pendant un mois de feuilles de cytise et de feuilles de sauge, mêlées à du lait bouilli, acquiert un fumet délicieux.

Dans tout état de chose, un chevreau n'est bon qu'à la condition d'être gras.

Il se prépare comme l'agneau et l'assaisonnement doit toujours en être relevé.

Derrière de chevreau rôti. — Passer l'un dans l'autre les manches des deux gigots d'un train de derrière de chevreau ; le mettre en broche ; le rôtir à feu doux et longuement. Quelques instants avant sa sortie de broche, le saupoudrer de mie de pain, mêlée à du persil haché, et même à un peu d'échalote également hachée, poivre et sel. — En le servant, on peut l'accompagner d'une légère *sauce poivrade*. Voir au 7 janvier.

---

2 AVRIL.

Merlan farci grillé. — Tendrons de veau à l'italienne.

Il m'est venu de Boulogne-sur-Mer une recette pour accommoder un beau merlan. Quoique bonne, elle est peu pratiquée, par l'excellente raison qu'il faut les intérieurs de plusieurs merlans pour en préparer un.

Merlan farci grillé. — Prendre des œufs, des laitances et des foies de merlans ; les passer à l'eau bouillante ; les égoutter, puis les hacher et les mêler à de la mie de pain, de l'oignon et du persil hachés et les assaisonner de sel et de poivre. — Choisir un beau merlan, le remplir de cette farce ; boucher avec un morceau de pain l'ouverture par laquelle on l'aura introduite, pour qu'elle ne s'en échappe pas pendant la cuisson, et le mettre sur le gril. Le faire griller des deux côtés, puis le dresser sur un plat, au fond duquel on aura étendu du beurre manié avec des échalotes finement hachées et servir.

Le merlan se trouve parfaitement de cette façon d'agir à son égard, elle lui donne le montant qui lui manque et le rend tout à fait présentable.

Pour les *Tendrons de veau à l'italienne*, voir au 19 février.

---

3 AVRIL.

Lapin sauté aux fines herbes. — Gâteau au riz.

Le fritot de lapereaux m'a valu des remercîments et la demande d'un mode expéditif pour sauter ces intéressants petits animaux. *Le sauté de lapin aux fines herbes*, parfaitement de saison, satisfera, je l'espère.

Lapin sauté aux fines herbes. — Dépecer le lapin et le couper par morceaux ; placer ces morceaux, à l'exception du foie, dans une casserole, sur un feu clair, avec beurre, persil, ciboules, champignons, un peu de laurier et de thym finement hachés ensemble ; sauter le tout, et dès que les chairs sont revenues, ajouter un peu de farine ; sauter encore et mouiller avec moitié vin blanc et moitié bouillon ;

assaisonner de sel et de poivre ; laisser cuire et la sauce se réduire. Quand le moment de servir approche, mettre le foie dans la casserole, et, après quelques instants, le retirer, l'écraser, lier la sauce avec, et servir.

Pour le *Gâteau de riz*, voir au 10 janvier.

Les personnes qui d'habitude prennent du thé devront avec soin conserver la recette suivante :

Galettes salées.—Mélanger 250 grammes de farine à 125 grammes d'eau et à 6 grammes de sel ; en faire une pâte très lisse ; la laisser reposer une demi-heure ; l'abaisser ensuite à l'épaisseur de 5 millimètres ; la couper en ronds de 6 centimètres de diamètre ; ranger ces ronds sur une plaque ; les piquer avec une fourchette ; en mouiller la surface avec de l'eau ; les saupoudrer de sel fin et les cuire à four gai.

C'est simple et peu dispendieux. C'est aussi le meilleur petit gâteau que je connaisse pour accompagner le thé.

Quand on veut faire dîner sérieusement et boire de même, il n'est pas non plus de stimulant pareil aux *galettes salées*. Tenues pendant tout le repas sous la main des convives, ils les grignotent malgré eux ; ils mangent moins de pain, mais ils boivent, ils boivent !!!

---

4 AVRIL.

Collets de mouton aux oignons. — Salsifis à la sauce blanche.

Le *collet de mouton*, vendu comme basse viande, est cependant une des parties les plus succulentes de ce pacifique animal. Je ne puis trop en recommander l'emploi dans les petits ménages.

Un collet de mouton, bien ébouillanté, fait au mieux dans une soupe aux choux. — Désossé ensuite et pané, il se met griller comme la poitrine et se sert de même, masqué d'une sauce piquante.

Collets de mouton aux petits oignons. — Enlever les bouts saigneux des collets de mouton ; les ébouillanter ; les égoutter ; les parer et les piquer de lardons assaisonnés de sel, poivre et persil hachés menu. Foncer une casserole avec un peu de lard et des débris de viande si on en a ; y placer les collets de mouton avec oignons, carottes, bouquet garni, sel et poivre ; mouiller d'eau et mettre à cuire doucement avec feu dessus et feu dessous. Quand ils sont cuits, faire un roux ; le mouiller de jus de la cuisson bien dégraissé ; mettre les collets de mouton dans cette sauce avec des petits oignons préalablement passés au beurre ; laisser mijoter quelque temps, puis dresser les collets sur un plat ; les entourer d'un cordon de petits oignons ; les masquer avec la sauce et servir.

Pour rendre ce mets tout à fait présentable, il faut, avant la cuisson, désosser les collets ; en enlever tous les muscles ; étendre quelques gros lardons dans l'intérieur ; les rouler et les ficeler.

En les dressant dans le plat, après cuisson, ne pas oublier d'enlever les ficelles.

Salsifis a la sauce blanche. — Les ratisser avec soin et les jeter à mesure dans de l'eau acidulée de vinaigre. Les cuire ensuite à l'eau bouillante salée et vinaigrée, et les servir avec une *sauce blanche*.

Pour la *Sauce blanche*, voir au 7 avril.

---

5 AVRIL.

Alose à la purée d'oseille. — Foie de porc à la ménagère.

L'alose, pour être bonne, doit être grasse et d'une certaine grosseur. La meilleure manière de la préparer est, après l'avoir marinée, de la griller et de la servir sur une purée d'oseille.

On peut également, quand elle est fort belle, mettre l'alose à la broche; elle y cuit plus facilement que sur le gril : on la mange alors à l'huile et au vinaigre.

Alose a la purée d'oseille. — Vider l'alose par les ouïes; l'écailler et la faire mariner dans un peu d'huile d'olive, de sel, une feuille de laurier coupée en quatre, du persil en branche et quelques ciboules grossièrement hachées; la retourner dans cette marinade, et suivant sa grosseur, une heure ou trois quarts d'heure avant de la servir, la mettre sur le gril; l'arroser de sa marinade; la retourner, puis la dresser sur une *purée d'oseille*. Voir au 26 avril.

Pour le *Foie de porc à la ménagère*, voir au 11 février.

---

6 AVRIL.

Lamproie aux champignons. — Côtelettes de veau panées et grillées.

Les *Lamproies* continuent à remonter les fleuves, continuons également à les manger.

Le 17 mars, je les ai servies *à la sauce douce*, au-

jourd'hui, si on le veut bien, ce sera *aux champignons*. Variété fait toujours au mieux en cuisine.

Lamproie aux champignons. — Ébouillanter et ratisser la lamproie; la couper par tronçons; placer ces tronçons dans une casserolle avec de la moelle de bœuf, des parures de champignons et des fines herbes hachés, sel et force gros poivre; les mouiller de vin blanc jusqu'à ce qu'ils baignent complétement et les mettre à cuire sur un feu vif. En même temps faire blanchir des champignons dans de l'eau acidulée de vinaigre; les égoutter et en achever la cuisson dans une partie du mouillement des tronçons de lamproie. Tout étant cuit, dresser les tronçons sur un plat; les entourer des champignons; faire réduire le jus de cuisson à courte sauce; en masquer les morceaux de lamproie en le passant à travers une passoire fine, et servir.

Côtelettes de veau panées et grillées. — Parer; aplatir et saler des deux côtés, de belles côtelettes de veau; les tremper dans du beurre fondu; les paner et les mettre sur le gril; les retourner et les arroser souvent avec le beurre fondu. Quand elles sont cuites et de belle couleur, les dresser sur un plat et les saucer avec une *sauce poivrade* (voir au 7 janvier), ou une *sauce au raifort* (voir au 30 janvier.)

---

7 AVRIL.

Pot-au-feu. — Choux-fleurs au gratin.

Je ne puis trop recommander aux ménagères d'éplucher les choux-fleurs avec le plus grand soin et d'en toujours separer les rameaux; si elles négligent de le

faire, elles s'exposent à servir des limaces ou de grosses chenilles.

Choux-fleurs au gratin. — Éplucher ; laver ; blanchir et faire cuire les choux-fleurs à l'eau bouillante salée ; les égoutter, puis les mélanger à une sauce blanche tenue épaisse et dans laquelle on aura incorporé du fromage de gruyère râpé ; beurrer un plat à gratin ; y verser les choux-fleurs ; les saupoudrer de fromage râpé ; les arroser de beurre fondu ; semer dessus de la chapelure de pain et les mettre à gratiner sous un four de campagne.

---

8 AVRIL.

Queues de mouton au riz. — Salade de légumes.

L'emploi du riz dans les ménages modestes, n'est pas aussi fréquent qu'il devrait l'être ; le riz est un aliment sain, fortifiant, se prêtant à une foule de préparations plus agréables au goût les unes que les autres, et un des plus économiques.

Queues de mouton au riz. — Mettre à cuire feu dessus, feu dessous des queues de mouton dans une casserole foncée de bardes de lard et de rognures de viande, avec oignons, carottes, bouquet garni, sel, poivre, et un peu d'eau, ou mieux de bouillon ; les retirer après cuisson et passer leur jus. Blanchir du riz ; le cuire à petit feu dans la cuisson des queues, additionnée d'eau au besoin : ne pas dégraisser. — Quand le riz est cuit, le laisser refroidir, puis en envelopper les queues de mouton et les disposer dans un plat à gratin ; les placer ainsi sous un four de campagne et leur laisser prendre couleur. En retour-

nant de temps à autre les queues de mouton, il se forme à la surface une croûte excellente. Pour les servir, on les accompagne d'une sauce faite d'un roux léger, mouillé avec du jus de cuisson et un peu de purée de tomates si on en a.

Pour la *Salade de légumes,* voir au 15 février.

---

9 AVRIL.

Côte de bœuf à l'ancienne. — Jambon à la Viennoise.

Qui aime le jambon devra essayer de la recette suivante :

JAMBON A LA VIENNOISE.—Couper des tranches de jambon aussi minces que possible ; couper également par tranches minces de la mie de pain et passer ces dernières au beurre à feu doux dans une poële à frire.

Prendre ensuite un plat creux allant au feu, garnir le fond d'une couche de lard râpé ; couvrir cette couche de tranches de mie de pain passées au beurre ; sur ces tranches de pain faire un lit de fines herbes, telles que persil, ciboules et champignons, le tout haché menu ; sur ces fines herbes placer des tranches de jambon et les recouvrir d'une couche de fines herbes semblable à celle de dessous ; continuer par un lit de lard râpé, un lit de tranches de mie de pain, un lit de fines herbes, et finir par un lit de tranches de jambon ; saupoudrer le dessus du plat avec de la fine mie de pain ; mettre à cuire sous un four de campagne pendant une heure et demie, et servir chaudement.

Pour la *Côte de bœuf à l'ancienne,* voir au 4 février.

---

10 AVRIL.

Epaule de veau aux sept racines. — Merlans frits.

La saison, en certains pays, est un peu avancée pour la préparation d'une *épaule de veau aux sept racines;* mais elle est si bonne et son aspect si majestueux, que de peur de l'oublier j'en donne la recette, très-précieuse pour les ménages.

Epaule de veau aux sept racines. — Désosser une épaule de veau, la piquer intérieurement avec de gros lardons passés dans du sel, du poivre et du persil haché menu; l'assaisonner de sel, poivre, épices, feuille de laurier et d'un peu de thym; la rouler en long et la ficeler. Mettre au fond d'une casserole quelques bardes de lard, les parures et l'os de l'épaule, et enfin l'épaule elle-même, la couvrir d'un peu de lard; ajouter oignons, carottes, navets, panais, deux ou trois pieds de céleri, des salsifis, des topinambours si on en a, et un beau bouquet garni. Faire cuire à feu doux avec feu dessus et feu dessous pendant trois bonnes heures. La cuisson étant effectuée après ce temps, retirer l'épaule; la déficeler; la dresser sur un plat ovale; l'entourer de toutes les racines; dégraisser le jus de cuisson et en masquer l'épaule et les légumes.

---

11 AVRIL.

Pot-au-feu. — Grenouilles à la crème.

Un article sur les grenouilles m'a fait adresser la recette ci-après. Je ne l'ai point essayée mais l'ac-

cent profondément convaincu de mon correspondant ne me laisse aucun doute sur son excellence.

Grenouilles a la crème. — Ecorcher les grenouilles et ne leur laisser que les cuisses; les passer au beurre sur un feu doux et jeter l'eau qu'elles rendent.

Remettre les grenouilles sur le feu avec un morceau de beurre; les saler et poivrer; les mouiller d'un verre de vin blanc et les laisser cuire à petit feu.

Après un quart d'heure de cuisson, prendre pour cent grenouilles cinq jaunes d'œufs, un quart de litre de crème bien fraîche, deux cuillerées de fort vinaigre, ail, persil et quelques oignons verts hachés; battre le tout ensemble; le verser sur les grenouilles brûlantes dressées sur un plat et servir.

---

12 AVRIL.

Soles sur le plat. — Rôti de porc frais.

Un vieux dispensaire de cuisine qu'assez souvent je consulte, indique le moyen de cuire un jambon sans feu ni eau. Le manque du matériel nécessaire à cette curieuse préparation m'a empêché d'en essayer, mais je sais des personnes qui l'ont parfaitement réussie.

Jambon cuit sans eau et sans feu. — Parer un jambon suffisamment dessalé et en enlever la peau; faire sur une serviette un lit de thym, laurier et persil; placer le jambon dessus du côté du gras; l'assaisonner de même en dessus, en ajoutant du gros poivre et des clous de girofle, l'envelopper et le coudre dans la serviette, puis l'arroser avec un peu d'eau-de-vie.

Le jambon ainsi enveloppé, le mettre dans une toile cirée; l'en bien entourer; lui faire une troisième enveloppe avec des cordes de foin bien serrées les unes contre les autres; l'enterrer ensuite dans du fumier de cheval et l'y laisser quarante heures. — Il faut qu'il y ait au moins soixante-dix centimètres de fumier en dessous et autant en dessus.

Après le temps dit, retirer le jambon, le déballer, le paner avec de la chapelure et le servir.

Pour les *Soles sur le plat*, voir au 8 janvier, et pour le *Rôti de porc frais*, au 24 mars.

---

13 AVRIL.

Epaule de mouton à la chasseur. — Choux-fleurs en salade.

Des gourmands bien inspirés, m'ont demandé la recette d'un met appartenant à la cuisine israélite et jouissant d'une certaine renommée, *le Matzoth-Kouguel*.

Je dis des gourmands bien inspirés, car j'avais dans mes notes, la recette de ce pouding, émanant du plus illustre cordon bleu d'Israël. — Je la copie textuellement.

Matzoth-kouguel. — Faire tremper dans de l'eau pendant cinq ou six heures six matzoth (pains azymes) entiers; puis les égoutter. A ce pain trempé, mélanger une livre de graisse de bœuf hachée menu, une livre de sucre ou de miel, douze œufs entiers, un zeste de citron, un peu de cannelle en poudre et travailler le tout avec une cuillère en bois. Graisser ensuite une casserole; y verser la composition; la mettre

à cuire à feu doux pendant sept ou huit heures, et après cuisson démouler sur un plat et servir ce pouding, masqué de la sauce suivante :

Délayer dans une casserole huit jaunes d'œufs avec une cuillerée de fécule; ajouter 125 grammes de sucre, autant de graisse de bœuf hachée, un peu de sel et une demi-bouteille de vin de Malaga. Tourner cette sauce sur un feu modéré, et dès qu'elle est épaisse la passer à l'étamine et l'employer.

La moitié de cette sauce se répand sur le *matzoth-kouguel* et l'autre moitié est servie dans une saucière.

Pour *L'épaule de mouton à la chasseur et Les Choux-fleurs en salade*, voir au 24 février.

---

14 AVRIL.

Selle d'agneau rôtie à la sauce anglaise. — Pommes de terre frites.

Avril est le mois de l'année où l'agneau de lait est par excellence ; la meilleure manière d'en apprécier les qualités est d'en manger la selle rôtie *à la sauce anglaise.*

C'est, dit-on, à Lebret, maître-queux du roi de France François Ier, au château de Chambord, qu'il faut attribuer la sauce classique dite *anglaise*, qui si bien accompagne la *selle d'agneau rôtie.* Comme il n'entre dans la composition de cette sauce rien qui puisse l'exclure des cuisines modestes, je lui donne place ici.

Selle d'agneau rôtie a la sauce anglaise. — La selle ou les doubles filets de l'agneau, étant parée, l'envelopper d'une feuille de papier beurrée, la

mettre en broche et la rôtir à feu gai. — Quelques instants avant de la débrocher, enlever le papier, la laisser prendre couleur et la servir accompagnée de la sauce suivante :

Sauce anglaise. — A un quart de litre de bouillon, mêler une demi-cuillerée à café de petite sauge verte bien hachée ; laisser bouillir cinq minutes ; ajouter deux échalotes hachées et écrasées, trois cuillerées de fort vinaigre, 75 grammes de sucre en poudre, un peu de poivre noir et du sel ; laisser jeter un bouillon ou deux et servir dans une saucière.

---

15 AVRIL.

Blanquette de veau au riz.-Morilles à la provençale.

Un Maître, m'écrit de Nogent-sur-Marne.

« Vous avez donné une recette irréprochable pour la préparation des morilles. Permettez-moi de vous en indiquer une autre également recommandable et qui plaira à vos lecteurs du Midi :

Morilles a la provençale. — Eplucher, diviser et laver avec soin les morilles ; les cuire comme des champignons et les égoutter, mettre dans une poêle quatre bonnes cuillerées d'huile d'olivre, deux gousses d'ail hachées et une vingtaine de petits ronds de croûtes de pain ; faire blondir ce pain des deux côtés, puis y ajouter les morilles ; agiter le tout pour éviter l'ébullition, et dès que les morilles ont pris couleur, les assaisonner généreusement de sel, poivre, quelque peu de cayenne et jus de citron, puis servir rapidement. »

Voici une autre communication qui peut empêcher bien des larmes de couler.

Manière d'éplucher les oignons. — Placer les oignons à éplucher sur le feu, dans une casserole avec de l'eau froide. Les retirer au premier bouillon ; les rafraîchir de manière à pouvoir les tenir à la main et les éplucher. En procédant ainsi, on va beaucoup plus vite , on retire aux oignons ce goût âcre particulier surtout à ceux récoltés aux environs de Paris ; enfin on évite d'avoir les yeux rouges en les coupant et les hachant.

Pour la *Blanquette de veau au riz,* voir au 26 février.

---

16 AVRIL.

Cassoulet à la toulousaine.

La question du *cassoulet* (voir au 25 mars) s'éclaircit chaque jour davantage. — En voici une autre recette qui m'est envoyée de Toulouse.

Cassoulet a la toulousaine. — Les seuls haricots à employer pour la confection du cassoulet, dit mon correspondant, sont, en hiver, les haricots de Soissons de bonne qualité, et en été les haricots blancs.

Le hachis doit être fait avec du vieux lard. On trouve en Languedoc seulement ce lard rance, auquel le *cassoulet* doit ce bon goût et ce parfum qui le font apprécier des gourmands de Toulouse, Castenaudary, Carcassonne, etc. Il sert, dans le pays, à l'aissaisonnement des légumes secs et surtout pour la soupe aux choux, mets ordinaire des habitants peu aisés des villes et des travailleurs de la campagne.

Enfin mon correspondant supprime la chapelure, il préfère une dorure naturelle de la première couche de haricots. — « C'est bien plus léger, dit-il, et on peut en manger à son appétit sans crainte d'indigestion. »

Que Dieu l'entende !

Pour les *Pieds de mouton frits*, voir au 21 *janvier*.

Voici des formules pour les œufs à la coque à l'aide desquelles on obtient généralement des résultats satisfaisants :

Œufs a la coque. — Placer les œufs dans de l'eau en ébullition sur le feu, retirer immédiatement du feu le vase qui la contient ; le couvrir, et quatre minutes après les œufs sont suffisamment cuits.

Autre recette. — Mettre les œufs frais dans de l'eau bouillante et les laisser sur le feu ; après trois minutes, ils seront *en lait*, et après quatre minutes ils seront *mollets*, c'est-à-dire bons à manger après en avoir enlevé la coquille et la peau, soit sur une farce soit sur une purée.

---

17 AVRIL.

Foie de veau à la bourgeoise. — Pigeons rôtis.

Un bon potage maigre n'est pas à dédaigner.

Potage au riz a la purée de haricots. — Mettre au feu dans une casserole un litre de haricots rouges et cinq litres d'eau ; assaisonner avec oignons, carottes, branche de céleri, bouquet de persil, morceau de beurre, un peu de sel, et les y laisser jusqu'à cuisson parfaite ; les égoutter ensuite ; les passer à travers une passoire ; détendre la purée qui en

résulte avec de l'eau de cuisson, en ayant soin de ne pas la rendre trop claire ; la laisser pendant une heure environ sur un feu très-doux, et, au moment de servir, y incorporer deux hectos de riz préalablement lavé, blanchi et cuit dans de l'eau, avec sel et un morceau de beurre ; faire bouillir le mélange; le remuer soigneusement ; l'écumer et le servir.

Foie de veau a la bourgeoise. — Choisir autant que possible un foie de veau gros, gras et de couleur blonde ; le piquer de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché menu ; mettre au fond d'une casserole une barde de lard; poser le foie dessus; l'entourer de carottes et d'oignons ; l'assaisonner d'un bouquet garni, noix muscade râpée, sel et gros poivre ; le couvrir avec une seconde barde de lard; mouiller avec du bouillon et deux verres de vin rouge et laisser cuire à petit feu.

Quand le foie est cuit, verser la cuisson dans une petite casserole ; la dégraisser; faire un roux et le mouiller avec. Laisser réduire cette sauce et au moment de servir y ajouter des cornichons hachés. Dresser le foie de veau sur un plat; l'entourer de carottes et d'oignons, et masquer le tout avec la sauce.

Ce mets, fait avec un bon foie de veau et préparé avec soin, est excellent.

---

18 AVRIL.

Tronçons d'alose grillés à la maître-d'hôtel. — Bœuf à l'étouffée.

Il est fait grand cas des aloses au bord des fleuves

où elles se pêchent; mais à Paris, on n'a pas pour ce poisson le même engouement; la cause en est sans doute aux nombreuses arêtes qui en rendent le manger difficile; de plus, dans les petits ménages, la cuisson d'un gros poisson comme doit l'être une bonne alose, est toujours un embarras. On obvie à tous ces inconvénients en coupant l'alose par tronçons, qui, après avoir été suffisamment marinés, sont cuits sur le gril.

Alose grillée. — Vider et laver l'alose; la couper par tronçons de deux centimètres d'épaisseur; mettre ces tronçons à mariner dans de l'huile, avec sel, poivre et feuille de laurier hachée menu, pendant une demi-heure, en les retournant de temps en temps; les griller ensuite sur un gril et à feu clair, et les servir sur une *maître d'hôtel* (beurre manié de fines herbes, avec sel, poivre et filet de vinaigre).

Bœuf a l'étouffée. — Piquer une tranche de culotte de bœuf bien battue, et des morceaux de même provenance, de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché menu. Disposer tranches ou morceaux dans un pot, avec sel, poivre, bouquet garni et pointe d'ail, puis placer ce pot sur un feu très-doux et faire suer la viande. Quand elle a rendu son jus, la couvrir de quelques couennes de lard; augmenter le feu et le maintenir égal pendant le temps nécessaire à la cuisson. — Au moment où elle se termine, ajouter un verre de bon vin rouge; laisser réduire, et servir avec le jus de cuisson passé au tamis.

Si *le bœuf à l'étouffée* est destiné à être mangé froid, remplacer le vin par un petit verre d'eau-de-vie et ajouter au lard un morceau de pied de veau; des morceaux sont dans ce cas préférables à de la tranche.

---

19 AVRIL.

Côtelettes de mouton panées. — Haricots à la bretonne.

Les côtelettes de mouton panées soulèvent naturellement l'importante question des grillades.

J'ai étudié, dans les écrits des praticiens, cet art de griller, qui n'est point une inspiration, comme l'a dit un physiologiste célèbre, mais bien le résultat de longues observations ; j'avoue ne pas avoir été édifié de l'entente de ces messieurs. Il suffit à l'un de dix minutes pour griller un objet qui, d'après un autre, exige un quart d'heure, etc., etc.

Quand Jules Gouffé écrivit son *Livre de Cuisine*, il fit une série d'expériences à la suite desquelles il crut pouvoir déclarer, qu'étant donné un feu bien fait, c'est-à-dire composé de braise complétement allumée et étendue sur une couche de cendres débordant les côtés du gril de cinqcentimétres, le lit de braise ayant quatre centimètres d'épaisseur pour le *feu vif* et deux centimètres pour le *feu doux* ;

Une entre-côte de 3 hectog. exige dix minutes de cuisson à feu vif ;

Un bifteck paré de 200 grammes, sept minutes à feu vif ;

Une côtelette de mouton parée, de 125 grammes, six minutes de cuissou à feu vif ;

Un rognon de mouton à la brochette, quatre minutes à feu vif ;

Une côtelette de veau parée, de 200 grammes, neuf minutes de cuisson à feu vif ;

La côtelette de mouton parée et panée exige dix minutes de cuisson à feu doux ;

C'est grand tort, ajoute-t-il, de ménager le combustible quand on grille : on s'expose à ne cuire

les viandes qu'imparfaitement, c'est-à-dire à les perdre, pour avoir voulu économiser quelques poignées de braise, et en cela il a raison.

A mon avis, on ne peut tirer de toutes ces expériences que des indications fort utiles, il est vrai, mais non des règles. On n'acquiert qu'avec l'étude, la science d'enlever une grillade du feu au moment exact où la cuisson est obtenue.

Côtelettes de mouton panées. — Aplatir légèrement les côtelettes de mouton ; les parer ; les assaisonner de sel et de poivre ; les passer dans du beurre tiède ; immédiatement après dans de la mie de pain ; les mettre sur un feu vif, quatre minutes environ du premier côté, et trois minutes de l'autre. Les servir brûlantes, soit *au naturel*, soit sur du *Verjus*, soit enfin sur une *Sauce poivrade*. Voir au 7 janvier.

Pour les *Haricots à la bretonne*, voir 6 février.

---

20 AVRIL.

Pot-au-feu. — Pigeons à la Saint-Hubert.

Les Russes, de toutes les conditions, ont la Pentecôte en telle vénération, qu'en raison de la colombe, ils se refusent à manger la chair du pigeon ; aussi est-il convenable, quand on a un Russe à dîner, de ne pas lui offrir de pigeons.

Ce scrupule que je respecte ne peut m'empêcher cependant, d'indiquer la manière d'accommoder les pigeons *à la Saint-Hubert*, qui n'est point à dédaigner.

Pigeons a la Saint-Hubert.— Flamber les pigeons ; les trousser les pattes en dedans et les fendre par le

dos depuis le cou jusqu'au croupion; les vider; les aplatir et les assaisonner de poivre et de sel; les passer ensuite dans du beurre tiède et les paner avec de la mie de pain fine. Une demi-heure avant de les servir, les poser sur le gril, d'abord du côté de l'estomac, et les cuire à feu doux en les retournant. Après cuisson, les dresser sur un plat, et les masquer d'une sauce ainsi faite :

Mettre dans une casserole un morceau de beurre, un verre d'eau ou de bouillon, sel, poivre fin, une cuillerée à bouche d'échalotes hachées menu, deux cuillerées de vinaigre et une cuillerée de chapelure de pain ; faire jeter deux ou trois bouillons et employer.

---

21 AVRIL.

Queue de bœuf en hochepot. — Salade de laitues aux œufs.

Dans bien des petits ménages et dans des grands aussi, on a entendu parler du hochepot de queues de bœuf; mais on n'en a jamais mangé. La recette que j'en donne, est d'une exécution facile et permettra à tous de s'en passer la fantaisie.

Queue de bœuf en hochepot. — Diviser, à l'aide d'une scie, le gros bout d'une queue de bœuf, en morceaux de cinq centimètres d'épaisseur; les mettre à blanchir pendant vingt minutes, puis les retirer; verser dessus de l'eau froide et les laisser dégorger pendant une heure.

Ces morceaux étant retirés de nouveau et égouttés, les placer sur le feu dans une casserole avec environ trois litres de bouillon; laisser chauffer; enlever l'écume quand elle se produit et au premier bouillon

ajouter oignons, carottes tournées en bouchon, un fort bouquet garni, deux ou trois clous de girofle, sel, poivre, et laisser cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures.

Quand la cuisson est effectuée (la chair fléchit alors sous les doigts), verser doucement le tout dans une passoire; disposer par couches viandes et légumes dans une terrine; dégraisser le fond de cuisson; le faire réduire de moitié; y ajouter du jus si on en a et en saucer la terrine dans laquelle on sert cet excellent mets de famille.

---

22 AVRIL.

Tourne-dos sauce poivrade. — Navets glacés au jus.

— Qu'entend-on par *Tourne-dos?* m'écrit-on de la Gironde.

Je m'explique cette question, aucun des anciens dispensaires de cuisine ne fait mention des *Tourne-dos.*

Les restaurateurs modernes décorent de ce nom des rognures de filets de bœuf et d'autres morceaux moins tendres qu'ils ramassent et conservent dans une marinade pour en faire un plat quand ils en ont suffisamment. Ces morceaux sont plus ou moins marinés, mais comme d'habitude chaque convive n'en mange qu'un, nul ne s'aperçoit de cette inégalité.

On peut cependant présenter d'honnêtes *tourne-dos*, en procédant ainsi.

TOURNE-DOS SAUCE POIVRADE. — Couper du filet de bœuf en lames d'un centimètre et demi d'épaisseur et les mettre à mariner vingt-quatre heures. Les retirer de la marinade, les sécher entre deux linges, les sauter au beurre; puis les dresser en couronne

sur un plat en séparant les morceaux les uns des autres avec des croûtons frits uniformément coupés. Verser dans le milieu une *sauce poivrade* (voir au 7 janvier) et servir.

Navets glacés au jus. — Couper des navets en morceaux d'égale grosseur et leur donner à peu près la même forme ; les blanchir et les égoutter. Beurrer le fond d'une casserole plate ; y disposer les morceaux de navets les uns à côté des autres ; les mouiller à hauteur, de bon bouillon ; les saupoudrer de sucre en poudre, d'un peu de sel et y ajouter un petit morceau de cannelle. Mettre la casserole au feu, et dès que l'ébullition se produit la retirer sur le bord du fourneau ; la couvrir d'un rond de papier beurré et d'un couvercle garni de feu et laisser cuire doucement. Après cuisson, découvrir la casserole et laisser les navets tomber à glace. Pour servir, dresser les navets sur un plat; verser un peu de bouillon dans la casserole pour en détacher la glace; retirer la cannelle et saucer les navets avec leur glace.

---

23 AVRIL.

Jambon rôti. — Epinards au gras.

Aimez-vous les épinards ? J'aime à le croire et j'en suis bien aise, car alors ma communication vous sera agréable. — Donc, vous aimez les épinards, les tout nouveaux surtout, et vous avez raison. Mais s'en procurer à cette époque de l'année n'étant pas chose facile, à regret vous vous en passez. — Eh bien, non, il ne le faut pas.

La *mâche*, dont tout l'hiver on a fait de si bonnes salades en la mélangeant à du céleri ou à de la bette-

rave cuite, est prête à monter et beaucoup trop dure pour être mangée crue; faites-la cuire et accommodez-la comme des épinards.

Des feuilles de raiponce, mais seulement des feuilles, on fait également d'excellents *épinards*.

Quant aux herbes vertes que, sous le nom d'épinards, la majeure partie des fruitiers vendent au public, en voici la composition : Peu d'épinards, beaucoup d'épluchures et de balayures de la boutique, et du carbonate de soude pour faire verdir.

Épinards au gras. — Blanchir les épinards à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'en les prenant entre les doigts, ils s'écrasent facilement; les retirer alors et les jeter dans de l'eau froide; les égoutter; les presser fortement pour en extraire toute l'eau; les hacher gros et les mettre au feu dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, sel, gros poivre et muscade, et les remuer avec une cuillère de bois; y incorporer ensuite du bon jus de veau ou de jambon, et au moment de servir, un morceau de beurre fin, qu'il faut laisser fondre sans bouillir. — Servir avec une garniture de croûtons frits.

---

24 AVRIL.

Côte de bœuf à la milanaise. —Salade. — Gelée de violettes.

J'ai toujours des correspondants qui, le plus gracieusement du monde, me prient de leur indiquer des friandises peu coûteuses et faciles à préparer. Je ne puis les satisfaire aussi souvent que je le voudrais, mais aujourd'hui j'ai à leur donner une gelée de violettes qui, je l'espère, fera leur bonheur.

Gelée de violettes. — Mettre dans une casserole deux blancs d'œufs, les coques des œufs, cinq cuillerées à bouche d'eau fraîche, et fouetter vigoureusement le tout pendant cinq minutes, à l'aide d'un petit balai d'osier. Ajoutez alors 125 grammes de gélatine, 375 grammes de sucre et un litre d'eau, et placer la casserole sur le feu en remuant toujours le mélange avec le fouet. Au premier bouillon, exprimer dans la casserole le jus d'un citron, et la retirer sur l'angle du fourneau, la couvrir d'un couvercle chargé de charbons ardents, laisser bouillir doucement pendant un petit quart d'heure, et passer à la serviette et au tamis.

La clarification de la gélatine et du sucre étant ainsi obtenue, remettre le mélange sur le feu, y additionner une bonne poignée de violettes, sauf les queues, et une pincée de grains de cochenille; aux premiers bouillons retirer du feu la casserole, la couvrir parfaitement et lorsque l'appareil sera tiède, le passer au tamis, y mélanger un demi-verre à boire de kirsch, verser le tout dans un moule et laisser prendre; démouler ensuite et servir.

Pour la *Côte de bœuf à la milanaise*, voir au 24 janvier.

---

25 AVRIL.

Choucroute au lard fumé. — Oreilles de veau farcies.

Avec deux oreilles de veau, un peu d'intelligence, de la bonne volonté, les ingrédients et les ustensiles nécessaires, on obtient facilement une excellente *entrée*, en procédant ainsi que suit :

Oreilles de veau farcies. — Mettre à dégorger

les oreilles de veau; les échauder et les éplucher soigneusement; foncer une casserole de bardes de lard; poser les oreilles dessus; les couvrir d'autres bardes de lard; mouiller avec du bouillon et du vin blanc; ajouter une ou deux carottes, un bouquet garni, quelques tranches de citron débarrassées de l'écorce et des pépins; assaisonner de sel et de poivre et faire cuire doucement, avec feu dessus et dessous.

La cuisson terminée, retirer les oreilles de la casserole; les laisser égoutter, puis les remplir avec une farce composée d'un mélange de mie de pain, de lait et de fromage de gruyère rapé, mis au feu pour réduire et acquérir de la consistance, enfin lié avec du beurre et des jaunes d'œufs.

Les oreilles étant farcies, les enduire de beurre tiède; les paner avec un mélange de pain et de fromage râpé; les placer sous un four de campagne, et, quand elles sont de belle couleur, les servir sur une *sauce italienne*.

SAUCE ITALIENNE. — Hacher menu, persil, échalotes et champignons; les passer au beurre dans une casserole; mêler un peu de farine; mouiller avec du vin blanc et assaisonner de sel et poivre. Laisser bouillir et réduire, puis ajouter du bon bouillon.

Faire réduire à feu vif; écumer; dégraisser; et quand la sauce a acquis une consistance suffisante, la retirer et servir.

Pour la *Choucroute au lard fumé*, voir au 14 février.

---

26 AVRIL.

Carré de porc frais rôti. — Farce d'oseille aux œufs.

L'oseille, toute nouvelle en ce moment, est d'un

grand secours dans les petits ménages. On en fait d'excellentes soupes, offrant l'avantage précieux pour un grand nombre, de se préparer en un rien de temps. En *farce*, couronnée d'œufs mollets, elle constitue un mets agréable en même temps que salutaire et dont les enfants raffolent quand il est étendu sur les tartines de pain.

Soupes et *farces* d'oseille, sont d'exécution faciles. Néanmoins des soins sont indispensables pour les avoir à leur apogée.

Farce d'oseille aux œufs mollets. — Éplucher l'oseille sans omettre d'en enlever les queues; la laver soigneusement, l'égoutter; la placer sur le feu dans un vase quelconque avec environ un litre d'eau légèrement salée, par trois livres d'oseille, et la remuer avec une cuiller de bois pour qu'elle ne s'attache pas. Après vingt minutes la retirer; l'étendre sur une table et s'assurer qu'elle ne contient pas de corps étrangers. Placer ensuite une casserole sur le feu; y mettre un morceau de beurre et de la farine; les mélanger pendant deux ou trois minutes; ajouter l'oseille; la remuer avec une cuiller de bois et la mouiller peu à peu, soit avec du lait, soit avec du bouillon.

Après un quart d'heure, casser dans un bol autant d'œufs qu'il y a de livres d'oseille; délayer ces œufs avec du lait; les verser dans l'oseille et la laisser cuire encore pendant quelques minutes, en la travaillant vigoureusement.

Pour servir, verser la *farce* dans un plat et poser dessus des œufs mollets coupés en deux ou en quatre sur leur longueur.

Pour le *Rôti de porc frais*, voir au 26 mars.

---

27 AVRIL.

Veau sauté à la Marengo. — Asperges sauce au beurre.

L'asperge est le premier légume de l'année, il est aussi le légume par excellence, son goût est exquis et ses vertus hygiéniques inappréciables. Elle a, il est vrai, des effets diurétiques tristement odorants, mais comme il suffit de quelques gouttes d'essence de térébenthine pour la transformer en extrait de violettes de Parme, on ne peut lui en faire un crime.

La différence entre des asperges bien ou mal cuites est immense. Je conseille aux ménagères de prendre bonne note des prescriptions qui vont suivre.

Asperges a la sauce blanche. — Choisir des asperges à la queue bien blanche et la tête violette; leur couper la pointe de la tête, mais seulement à un ou deux millimètres de longueur; les racler une à une avec un couteau et leur donner à toutes la même longueur; les assembler en petites bottes et les mettre à cuire dans de l'eau bouillante et salée, où il ne faut les laisser que quelques minutes. Les asperges bien cuites doivent être tendres, mais assez cassantes pour que la tête se rompe nettement. — Quand elles sont cuites, les sortir de l'eau bouillante; les plonger vivement dans de l'eau froide et les retirer de même, ce qui les raffermit; les laisser égoutter un instant; les dresser dans un plat sur une serviette, en rangeant les têtes du même côté, et les servir accompagnées d'une *sauce au beurre*. Voir au 31 août.

Pour le *Veau sauté à la Marengo*, voir au 15 janvier.

28 AVRIL.

Barbue sauce hollandaise. — Rôti de veau.

Le 20 janvier, j'ai donné deux recettes de la sauce hollandaise, la classique et sa simplification. En voici une plus simple encore. — Je la dois à l'obligeance d'un Maître.

Sauce hollandaise simplifiée. — Mettre cent grammes de beurre fin dans une casserole, avec une cuillerée de farine; les mêler avec une cuiller de bois de manière à en faire une pâte; y incorporer les uns après les autres, cinq jaunes d'œufs et le jus d'un citron. Du soin avec lequel sera fait cet amalgame, dépend le succès de l'opération. Assaisonner de sel, de poivre et de noix muscade râpée; ajouter un verre d'eau; mêler, puis poser la casserole sur le feu. Quand la sauce commence à prendre, retirer la casserole sur l'angle du fourneau; travailler la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et la tenir au bain-marie. Au moment de servir, incorporer cent autres grammes de beurre en travaillant de nouveau la sauce. On obtient ainsi une sauce hollandaise des plus savoureuses.

Barbue sauce hollandaise.—Vider et laver la barbue; puis la mettre au feu dans de l'eau froide salée; dès que l'eau entre en ébullition, retirer la casserole du feu; la couvrir, et laisser le poisson achever sa cuisson sans bouillir davantage. Pour la servir, l'égoutter; la dresser sur un plat; l'entourer de pommes de terre cuites à l'eau et pelées et l'accompagner d'une *sauce hollandaise.*

29 AVRIL.

Vives à la maître-d'hôtel. — Canard rôti. — Soufflé de riz.

Grande a été la vogue du *soufflé de riz* dont la recette m'est demandée, ma jeunesse lui doit de douces joies, et son souvenir est resté dans mon cœur.

Soufflé de riz. — Après avoir fait crever à l'eau 250 grammes de riz, l'égoutter; le remettre au feu dans une casserole en le mouillant d'un litre de lait, et y ajoutant une pincée de sel, deux ou trois feuilles de laurier-amande et le zeste d'un citron. Laisser cuire à feu doux dessus et dessous pendant trois quarts d'heure; y incorporer ensuite en le remuant avec une cuiller de bois, 250 grammes de beurre frais; maintenir encore une demi-heure sur le feu, et, comme après, le riz doit être suffisamment cuit, le passer au tamis et le conserver chaud sur de la cendre chaude.

Casser huit œufs en séparant les blancs des jaunes; battre les blancs en neige; enlever le riz de dessus le feu; y mêler en le remuant légèrement, d'abord les huit jaunes d'œufs qui doivent lui donner la consistance de crème, puis les blancs. Verser cet appareil dans une casserole en métal; le mettre pendant une heure et demie dans un four doux ou sous un four de campagne, et servir.

Pour les *Vives à la maître-d'hôtel*, voir, au 12 février, et au 2 juin pour le *Canard rôti*.

30 AVRIL.

Maquereaux aux poireaux. — Côtes de bœuf rôties.

De préférence, le maquereau se doit griller. Il est ainsi meilleur à manger et de digestion plus facile qu'accommodé de tout autre façon. Mais en le grillant toujours, on finirait par s'en lasser et le maquereau est d'un trop grand secours dans l'alimentation des petits ménages pour en faire le sacrifice, il faut donc parfois le cuire autrement.

Le cuisinier du célèbre bailli de Suffren, l'illustre Durand, de succulente mémoire, avait imaginé d'unir le poireau au maquereau, et pendant sa longue carrière, cette union ne lui a procuré que satisfaction et agrément. Voici comment il s'y prenait :

MAQUEREAUX AUX POIREAUX. — Couper des poireaux en filets, leur faire prendre couleur, soit dans de l'huile, soit dans du beurre ; les mouiller avec du bouillon de poisson, faire cuire les maquereaux dans ce court-bouillon, et les servir tout simplement arrosés d'une partie de la cuisson.

Pour les *Côtes de bœuf rôties*, voir au 24 septembre.

1er MAI.

Congre ou Anguille de mer sauce hollandaise.—Epaule de mouton en ballon.

Le Congre (anguille de mer) est du petit nombre des denrées alimentaires qui se vendent encore à des prix doux. Cependant, bien des ménagères ne l'utilisent pas ; on lui reproche avec justice un goût de marée trop prononcé.

Je vais indiquer un moyen bien simple, pour enlever au congre ce goût désagréable.

Congre a la sauce hollandaise. — Laver et débarrasser soigneusement de toute partie d'intestins, un morceau d'anguille de mer ; le ficeler et le blanchir à l'eau bouillante pendant un quart d'heure ; on le débarrasse par là de son mauvais goût; l'égoutter ensuite et le mettre au feu dans de l'eau froide, de manière à ce qu'il y baigne, et l'assaisonner de tranches d'oignons, d'un bouquet garni, d'une gousse d'ail, de sel et de poivre.

Quand l'eau commence à bouillir, retirer la casserole du feu ; la couvrir un instant, puis en sortir le morceau de congre ; le dresser sur une serviette dans un plat et le servir en l'accompagnant d'une *sauce hollandaise*. Voir au 20 janvier.

Epaule de mouton en ballon. — Désosser l'épaule ; la piquer ou la garnir de gros lardons bien assaisonnés de sel, poivre et persil haché ; passer ensuite avec une aiguille a brider, une ficelle tout autour, en procédant comme pour faire un bouton d'étoffe ; serrer la ficelle et donner à l'épaule une forme ronde ; cela fait, foncer une casserole d'une bande de lard, ajouter les os concassés de l'épaule et des débris de

viande si on en a ; poser l'épaule dessus ; la mouiller d'eau ou de bouillon ; l'assaisonner de carottes, oignons, bouquet garni, sel et poivre; la mettre à cuire avec feu dessus et dessous, et après cuisson, la servir sur son jus dégraissé et réduit à feu vif, ou sur une purée de pommes de terre.

---

2 MAI.

Pot-au-feu. — Eperlans ou Goujons frits.

Croirait on qu'aux halles de Paris, l'éperlan est parfois à meilleur marché que le goujon? cela se produit surtout vers la fin de l'été, époque où l'éperlan est dans sa plus belle fleur. C'est un des résultats de l'ignorance de ce bel art de bien vivre, dans laquelle vit l'immense majorité des habitants de la grande ville. Riches et pauvres s'y nourrissent selon leurs habitudes, sans se préoccuper s'il y a mieux. Exemple : à Paris, à certaines époques de l'année, les soles sont généralement mauvaises, cependant dans les restaurants, grands et petits, on les demande alors avec le même acharnement qu'en leurs beaux jours. C'est déplorable, mais combien les gourmands intelligents seraient malheureux s'il en était autrement !

Goujons frits. — Ecailler, vider et essuyer les goujons sans les laver, car poisson d'eau douce retiré de l'eau ne doit jamais plus y rentrer ; les jeter dans de la friture bouillante et les y laisser sept ou huit minutes ; les retirer ; les égoutter et les servir garnis de persil frit.

Il est élégant de frire les goujons embrochés par la tête avec des attelets.

Goujons a l'étuvée. — Après avoir préparé les goujons comme il est dit ci-dessus, étendre du beurre au fond d'un plat allant au feu; le couvrir d'un hachis de champignons, ciboules, échalotes et persil ; assaisonner de sel et de gros poivre ; coucher dessus les goujons côte à côte ; répéter en dessus le même assaisonnement qu'en dessous ; les mouiller d'un verre de vin blanc; poser le plat sur le feu ; le couvrir ; laisser bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que fort peu de sauce et servir.

Les éperlans se traitent comme les goujons, à l'exception, toutefois, que l'on peut les laver si besoin il y a, et qu'avant de les frire, il est bon de les tremper dans du lait et de les fariner ensuite.

Nota. — Ne jamais employer d'éperlans dont le ventre est crevé.

---

3 MAI.

Fricandeau à la ménagère. — Purée de pommes de terre à l'anglaise.

Mach potetesse, ou purée de pommes de terre à l'anglaise, un de mes meilleurs souvenirs de la cuisine anglaise, ne s'obtient que bien rarement de nos cuisinières ou ménagères. Cela, dit-on, tient à la qualité de nos pommes de terre. C'est à tort ; s'il est en France des pommes de terre de médiocre qualité, il en est aussi de très-farineuses. En employant ces dernières et en suivant les prescriptions suivantes, on arrivera sûrement à faire aussi bien que nos voisins.

Il faut d'abord faire cuire à l'eau, à la vapeur, ou

sous la cendre, de bonnes pommes de terre; les éplucher; les écraser en les passant à travers une passoire et les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre et du sel fin; les mouiller d'un peu de bon lait et les dessécher ensuite sur le feu en les battant avec une cuiller de bois. A mesure qu'elles se dessèchent, les mouiller de nouveau et les conduire de cette façon pendant une heure au moins. Enfin, tout en les remuant, leur laisser prendre la consistance nécessaire pour se maintenir; les dresser en pyramide; leur faire prendre belle couleur sous un four de campagne et les servir.

Pour le *Fricandeau à la ménagère,* voir au 27 mars.

---

4 MAI.

Brochet à la tartare. — Poulet à l'italienne.

« Encore quelques jours, » m'écrit une gourmande peu fortunée, « et les riches pourront se régaler de melons. Voulez-vous, monsieur, indiquer à ceux entre les mains de qui en tomberont les écorces, le moyen de se régaler aussi et peut-être même plus sûrement? Voici le procédé :

Friture d'écorces de melon. — Couper les écorces de melon en languettes; les passer dans de la pâte à frire et les frire de jolie couleur. C'est agréable et fort sain. »

Si, comme je le crois, cette friture est délicate, les chiffonniers peuvent se procurer de l'agrément à peu de frais.

Brochet a la tartare. — Ecailler le brochet et

le couper par tronçons, mettre à mariner ces tronçons avec de l'huile, du sel, du gros poivre, persil, ciboules, échalotes et champignons hachés très-fin ; au moment de les cuire, les bien saucer dans la marinade ; les paner ; les griller en les arrosant avec le reste de la marinade, et quand ils ont pris belle couleur, les servir accompagnés d'une *remoulade*. Voir au 7 mars.

Poulet a l'Italienne. — Fendre un jeune poulet par le dos ; l'aplatir ; le passer au beurre ; le mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc ; ajouter bouquet garni, demi-gousse d'ail, clous de girofle, sel et gros poivre ; cuire à petit feu ; retirer le poulet quand il est cuit ; passer sa cuisson ; la faire réduire ; la lier avec un morceau de beurre manié de farine ; verser la sauce sur le poulet dressé dans un plat à gratin ; le saupoudrer de fromage de Parmesan ; mettre le plat sur un feu doux ; le couvrir du four de campagne et l'y laisser jusqu'à ce qu'il ait pris belle couleur et que la sauce soit réduite.

---

5 MAI.

Moules en fricandeau. — Terrine de queue de bœuf.

Voici une recette pour accommoder les moules, bien gourmande, quoique très-simple.

Moules en fricandeau. — Nettoyer les moules ; les faire ouvrir sur le feu ; les enlever de leur coquille ; les déposer sur un linge, puis piquer chacune d'elles à l'aide d'une lardoire fine, soit de trois petits lardons, assaisonnés de sel, poivre et persil

haché menu, soit de filets d'anguilles, si on veut les manger au maigre. Après cette opération, sauter les moules au beurre; les assaisonner convenablement et les servir sur une farce d'oseille. Cela n'est pas dispendieux et c'est bien délicat.

La terrine de queue de bœuf n'est pas non plus fort coûteuse...

Terrine de queue de bœuf. — Diviser, à l'aide d'une scie, le gros bout d'une queue de bœuf, en morceaux de cinq centimètres d'épaisseur; placer ces morceaux dans un pot de terre avec un pied de veau désossé et coupé en morceaux, six beaux oignons, un fort bouquet garni, sel, poivre et épices; mouiller avec du bouillon et un verre de vin blanc; couvrir le pot en garnissant de pâte le couvercle; le mettre au four et l'y laisser cinq heures. — Servir très-chaud.

---

6 MAI.

Cassole d'Alais. — Pigeons rôtis.

Un correspondant qui me promet de m'indiquer prochainement un moyen, « non sans charmes, » dit-il, d'accommoder un beefteak, me donne, pour me faire patienter, la recette d'une sorte de *Cassoulet*, préparé dans le Gard sous le nom de *cassole*, et digne, ce me semble, d'avoir ici sa place.

« Cassole d'Alais. — Mettre à cuire séparément et aux trois quarts, 500 grammes de gruau et 250 grammes de pois chiches; leur cuisson obtenue au degré dit, en jeter les eaux et égoutter gruau et pois chiches; étendre ensuite au fond d'un plat creux al-

lant au feu, 100 grammes de graisse de bœuf hachée menu ; couvrir cette graisse du gruau et des pois chiches amalgamés ensemble ; enfoncer dans le tout un cervelas de bonne qualité et un morceau de lard salé, un peu vieux ; mouiller avec de l'eau ; assaisonner légèrement de sel et de poivre, car l'eau de cuisson des légumes devra déjà avoir été salée ; faire mettre au four après que le pain en est retiré et l'y laisser de quatre à cinq heures, suivant la chaleur du four.

On ne couvre pas le plat, afin qu'il se forme sur le dessus une croûte dorée. »

Le pois chiche ou pois pointu, à tort très-peu employé à Paris, est parfait mangé à l'huile ; il cuit assez difficilement, aussi est-il sage de le mettre, dès la veille, à tremper dans de l'eau tiède légèrement salée où on aura délayé un peu de farine. Cette eau ne doit point être employée pour la cuisson des pois chiches. Enfin il ne faut point les cuire à grande eau.

---

7 MAI.

Potage de tortue. — Gigot de mouton rôti. — Haricots à la bretonne.

Ce n'est point d'Amérique que, dans les grandes occasions, nos restaurateurs font venir les tortues, mais de la Corse, où on en trouve de très-grosses.

Pour tuer ces grosses tortues, on les renverse sur le dos ; la gêne leur fait bientôt allonger le cou, que l'on enlève d'un coup de couteau à abattre, puis on la suspend par le côté opposé et on la laisse saigner longtemps. Quand il ne vient plus de sang, on la remet sur le dos ; on passe un couteau entre l'écaille du

ventre et celle du dos, sans le trop enfoncer pour ne pas crever le fiel et on retire les intestins à la réserve du foie. Le limon transparent qui s'y trouve n'est bon à rien : tout le reste s'emploie.

Avec les petites tortues, on procède absolument de même.

Potage de tortue. — Couper de la chair de tortue, par morceaux de la grosseur d'une noisette; les faire dégorger, puis les mettre à cuire dans du bon consommé, avec oignons, carottes, bouquet garni, poivre et épices ; laisser trois ou quatre heures sur un feu doux; ajouter deux ou trois verres à Bordeaux de vin de Madère, ou tout autre vin du même genre, et verser sur des quenelles pochées dans le consommé.

Les quenelles ne sont point indispensables.

Pour le *Gigot rôti aux haricots,* voir au 6 février.

---

8 MAI.

Issue d'agneau. — Casserole au riz.

L'*issue* d'un agneau comprend la tête, le foie, le cœur, le mou, le ris et les pieds. Quand on les a en nombre suffisant, chacune de ces parties reçoit un apprêt spécial ; mais à l'exception des grands centres de population, nulle part on ne tue à la fois des agneaux par quantité. A la campagne c'est toujours un à un qu'on les consomme. Aussi, de temps immémorial, a-t-on cherché à tirer parti de l'*issue* d'un seul agneau. On y est parvenu en en cuisant toutes les parties ensemble et en les accommodant à la même sauce.

L'*issue d'agneau* constitue un des mets en faveur;

de l'ancienne petite cuisine française, cette faveur était d'autant plus méritée, que dans certaines maladies, particulièrement les *gastro-entérites*, il est on ne peut plus salutaire aux convalescents.

Nos pères faisaient de l'*issue d'agneau*, des potages passés aujourd'hui de mode, dans lesquels la viande était mélangée à des mitonnages.

Issues d'agneau. — Mettre à dégorger ensemble la tête, le foie, le cœur, le mou, le ris et les pieds d'un ou de deux agneaux : les blanchir ensuite à l'eau bouillante, les égoutter et les mettre à cuire dans un *blanc;* après cuisson, les dresser sur un plat, la tête au milieu et le reste autour, les servir avec une saucière contenant des jaunes d'œufs crus, assaisonnés de sel et de poivre et battus soit avec un peu de vinaigre, soit du verjus, soit le jus d'un citron, ou une saucière remplie d'une sauce piquante.

Pour *la Casserole au riz*, voir au 12 mars, et pour le *Blanc*, au 21 janvier.

9 MAI.

Omelette du pêcheur. — Rôti de veau.

L'omelette du pêcheur, dont un verrotier savant a bien voulu m'envoyer la recette, est un dérivé de la *Matelotte des bois*, indiquée au 16 novembre.

Omelette du pêcheur. — Prendre environ 500 grammes de petits poissons, tels que gardons, petites perches, petites brêmes etc ; les écailler ; les vider ; les essuyer et les hacher grossièrement avec 100 grammes de petit salé entrelardé, un oignon,

une échalote et une gousse d'ail. Mettre ce hachis dans une casserole ; y joindre un bouquet garni ; assaisonner de sel et de poivre et mouiller avec une bouteille de vin rouge. Passer la casserole sur un feu vif; faire partir et laisser bouillir pendant une demi-heure. Durant ce temps, manier du beurre avec un peu farine et en faire huit à dix boulettes de la grosseur d'une noisette et les espacer au fond d'un plat chaud. Préparer une omelette ordinaire de 12 œufs ; la coucher sur les boulettes de beurre ; verser dessus à travers un tamis le coulis de poisson ; soulever un peu l'omelette pour la faire prendre en dessous et servir.

Rôti de veau. — Le simple rôti de veau se met en broche, enveloppé d'une feuille de papier beurré, enlevée quelques instants avant de le débrocher, pour lui laisser prendre couleur, et se sert sur son jus. On peut faire mieux.

Piquer de fins lardons le morceaux de veau à rôtir, et le faire mariner pendant trois ou quatre heures dans une terrine, avec persil, ciboules, champignons, feuille de laurier, thym et échalotes, le tout haché très-fin et assaisonné de sel, gros poivre, muscade râpée et d'un peu d'huile. Quand le veau a suffisamment pris goût, le mettre en broche, couvert de l'assaisonnement de la marinade, maintenu à l'aide de feuilles de papier beurré. La cuisson effectuée, ôter le papier ; enlever toutes les fines herbes ; les placer dans une casserole avec le jus de la lèchefrite, un filet de vinaigre ou du verjus, un peu de beurre manié avec une pincée de farine, sel et gros poivre. Lier cette sauce sur le feu, et servir dessus le morceau de veau, qui avant d'être débroché aura été frotté avec du beurre fondu et du jaune d'œuf mêlés ensemble, saupoudré de mie de pain et pris belle couleur.

---

10 MAI.

Tranches de bœuf grillées garnies de pommes de terre sautées. — Raie frite.

En mai, les vieilles pommes de terre ont toutes acquises un goût de cave plus ou moins prononcé — pour leur enlever ce parfum désagréable, il suffit, après les avoir épluchées, de les passer cinq minutes à l'eau bouillante et de les cuire immédiatement après, sans les rafraîchir ni les laisser refroidir.

Tranches de bœuf grillées aux pommes de terre sautées.—C'est, de la pointe de culotte de bœuf, qu'il faut employer à cet usage : la couper par tranches de deux centimètres et demi d'épaisseur; placer ces tranches, après les avoir saupoudrées de sel et de poivre des deux côtés, sur un gril légèrement graissé, ce qui les empêche de s'attacher; les retourner fréquemment, afin que le feu en sèche la surface et que tout le jus se conserve à l'intérieur. Après cuisson, mettre les tranches de bœuf dans un plat chaud; poser sur chacune d'elle gros comme une noix de beurre manié de fines herbes hachées avec sel et poivre; les entourer de pommes de terre cuites à l'eau; épluchées; coupées en morceaux, puis sautées au beurre, et servir.

Raie frite.— Couper la raie en filets, sans enlever les arêtes; composer une marinade, d'un morceau de beurre manié avec de la farine, de vinaigre, de tranches d'oignons, de branches de persil, de fines herbes, d'une pointe d'ail, de clous de girofle, du sel et du poivre; faire tiédir cette marinade, pour que le beurre fonde; en mêler tous les ingrédients; y mettre les filets de raie; les y laisser pendant trois ou quatre heures en les tournant de temps à autre, puis les frire à feu vif et les servir surmontés de persil frit.

11 MAI.

Filets de mouton sauce à la crème. — Pommes au riz.

Je dois la recette suivante à un gracieux correspondant.

Filet de mouton sauce a la crème. — Parer et ficeler un double filet de mouton, ou une tranche de pointe de gigot, ou même le gigot entier, et le mettre sur un feu vif, dans une casserole découverte avec un peu d'eau, un verre à boire pour un gigot.

Quand l'eau est complétement évaporée et que la viande a pris belle couleur, la mouiller d'un verre de vin rouge, avec même quantité de bouillon ; l'assaisonner d'un fort bouquet garni, gousse d'ail, sel, poivre et épices ; couvrir la casserole ; la placer sur un feu doux et laisser la cuisson s'effectuer.

Quelques instants avant de servir, passer le jus de cuisson et le replacer sur le feu ; y incorporer un grand verre de crème double ; faire jeter à cette sauce un bouillon ou deux ; l'assaisonner au besoin ; l'épaissir avec des jaunes d'œufs si elle est trop claire ; dresser la viande sur un plat ; verser la sauce dessus et servir.

Pommes au riz. — Peler et vider de belles pommes de reinettes et les mettre à cuire avec de l'eau et du sucre ; faire cuire également du riz de choix, dans du lait, avec une pincée de sel, du sucre et du zeste de citron. Le riz étant crevé et compacte, le verser sur un plat après avoir enlevé le zeste de citron ; dresser les pommes dessus et mettre le tout soit au four soit sous un four de campagne pour lui faire prendre couleur.

12 MAI.

Poulets de grains rôtis ou *Poulets à la vigneronne.* — *Asperges à l'huile.*

Le poulet dit *de grains*, qui fleurit en ce moment, n'est point une nourriture à bon compte, mais comme dans les petits ménages on peut avoir à en donner à des malades, il est bon de connaître sa préparation.

Les *poulets de grains*, comme les jeunes dindonneaux, ont l'indélicatesse d'avoir un goût de boyau souvent très-prononcé et fort désagréable; il disparait par la préparation suivante :

Poulets de grains rôtis. — Après avoir plumé, épluché, flambé et vidé avec soin les poulets, les farcir d'une forte poignée de persil grossièrement haché et manié avec cent grammes de beurre, assaisonné de sel et de poivre. Les mettre en broche, les y laisser environ vingt-cinq minutes; les retirer et les servir arrosés du jus et de la graisse qui en ont découlé.

— La recette du *poulet à la vigneronne*, avec lequel je suis depuis longtemps en excellentes relations, m'est venue des bord de l'Amance (Haute-Marne). Ce mets à un grand agrément, il est tôt fait.

Poulet a la vigneronne. — Le poulet saigné, plumé, flambé et épluché, le découper comme pour une fricassée, et en mettre les morceaux dans un petit chaudron, sur un feu clair, en compagnie d'un bon morceau de beurre, d'une quinzaine de petits oignons, bouquet garni, gousse d'ail, sel, poivre et épices Mouiller d'un verre d'eau et d'une bouteille entière de vin blanc, et laisser cuire pendant environ

trois quarts d'heure. Au moment de servir, lier à courte sauce, avec de la crème et des jaunes d'œufs.

Il faut, dans cette préparation, éviter l'emploi de vins blancs trop capiteux ; les vins faibles sont les meilleurs.

---

13 MAI.

Sole sur le gril. — Côte de bœuf à la languedocienne.

Hier, à déjeuner, il m'a été servi, comme prélude, une sole, dont l'accommodement, nouveau pour moi, mérite à bon droit de figurer dans ma *Petite cuisine.*

Sole sur le gril. — Enlever en entier la peau de sole ; l'assaissonner de sel, de poivre, de quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre ; l'enduire de beurre fondu ; la passer dans de la mie de pain ; la placer sur le gril, au-dessus d'un feu doux, et la griller des deux côtés.

Pendant cette dernière opération, écraser un anchois ; le manier avec un morceau de beurre ; y mêler un petit verre de vin blanc sec et du jus de citron ; passer au feu ce mélange, en le remuant pour faire fondre le beurre ; dresser la sole sur un plat, verser la sauce dessus et servir.

On dînera au mieux en joignant à cette *sole*, une *Côte de bœuf à la languedocienne*, et la ménagère n'aura pas eu grande peine.

Côte de bœuf a la languedocienne. — Piquer une côte de bœuf de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché menu ; la passer dans de la farine et la mettre au feu dans une casserole avec beurre ou lard fondu. Quand elle a pris belle couleur des deux côtés, la mouiller avec un peu d'eau bouillante ou mieux de bouillon ; y ajouter un oignon, une ca-

rotte, un peu de sel et de poivre et laisser cuire. Après cuisson, dresser la côte de bœuf sur un plat; dégraisser le jus; le verser dessus et la servir avec quelques câpres ou des cornichons.

---

14 MAI

Choucroute en pâté. — Quartier d'agneau rôti.

Il y a deux ans, je recevais à pareil jour, un pâté composé de filets de porc frais et d'émincés de pigeons, incorporés à de la choucroute.

Vu l'excellence dudit pâté, j'en demandai la recette à son gracieux auteur, qui s'empressa de me l'envoyer.

Choucroute en pate. — Mettre à cuire une livre de choucroute dans du bouillon, avec un morceau de lard fumé, et, après trois heures d'ébullition constante, la retirer et l'égoutter. Garnir de pâte bien beurrée un moule à pâté; disposer au fond du moule une couche de choucroute et poser dessus une assise de filets de porc frais, énergiquement assaisonnés.

Sur ces filets, remettre un autre lit de choucroute et le couvrir d'émincés de pigeons, mêlés à un hachis de viandes moins fines; recouvrir de choucroute; terminer le pâté et le mettre au four. Après cuisson, verser par la cheminée du pâté un jus de viande aromatisé d'olive et de truffes si on en a, et le laisser refroidir.

Au four, la choucroute se lie tellement à l'ensemble du pâté, qu'on ne la retrouve plus à l'état naturel.

Quartier d'agneau rôti. — Piquer un quartier d'agneau du côté de la peau, avec de fins lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché; semer de la

mie de pain sur l'autre côté, après l'avoir beurré; l'envelopper dans une feuille de papier également beurrée et le mettre ainsi en broche. Quelques instants avant de le retirer, enlever le papier; saupoudrer de nouveau de mie de pain le côté ou il n'y a pas de lard, en ajoutant sel, poivre et persil haché; laisser prendre belle couleur et servir avec citron, verjus ou vinaigre, dans le jus.

---

15 MAI.

Matelote d'anguille. — Rôti de porc frais.

A Paris, si ce n'est chez les traiteurs établis sur les bords de la Seine, on mange peu de poisson d'eau douce. Dans les restaurants de premier ordre, il n'en entre presque jamais, et c'est à grand'peine que l'on y obtient une carpe, une anguille ou une friture de goujons; il faut les commander deux jours à l'avance. Le poisson d'eau douce n'est pourtant pas à dédaigner, l'anguille particulièrement.

La chair de l'anguille est tendre, elle est nourrissante, et, par suite, quelquefois de digestion pénible; on pare facilement à cet inconvénient en l'arrosant de quelques verres d'un vin généreux. Cependant les gens à mauvais estomac doivent s'en interdire l'usage.

La meilleure manière de préparer l'anguille, c'est de la faire rôtir, surtout si elle est de respectable grosseur: on la mange alors avec une *sauce remoulade* ou *tartare*.

En matelote, elle est encore très-présentable.

Une anguille doit être choisie tendre et grasse, et de provenance de rivière claire et limpide.

Matelote d'anguille. — Couper l'anguille en morceaux ; faire un roux ; passer les morceaux dans ce roux; mouiller avec du bouillon de poisson ; ajouter champignons, fines herbes, sel, poivre, et laisser bouillir le tout. Quand le poisson est à moitié cuit, ajouter encore un verre de bon vin, et après quelques bouillons, retirer et servir.

Il est à remarquer qu'il n'est ici nullement question de beurre ; la partie huileuse de l'anguille est considérée comme suffisante.

Pour le *Rôti de porc frais*, voir au 26 mars.

---

16 MAI.

Coquilles aux ricardes. — Rosbif rôti. — Pouding de cabinet.

La Ricarde ou Pèlerine, est un coquillage bivalve, dont on fait à Paris une certaine consommation. C'est en *coquille* que généralement se mangent les ricardes.

Les *coquilles aux ricardes*, quoique d'une préparation fort simple, n'en constituent pas moins un mets très-friand, qui comme hors-d'œuvre chaud, peut figurer sur les plus grandes tables.

Coquilles aux ricardes. — Ouvrir des *pèlerines* ou *ricardes* ; en détacher l'intérieur et débarrasser le noyau de tout ce qui l'entoure. — On n'en mange que le noyau. — Blanchir ces noyaux et les hacher menu ; y mêler des jaunes d'œufs durs, de la mie de pain rassis, du beurre frais, des fines herbes, sel et poivre ; mêler le tout et en garnir les parties concaves des coquilles ; les saupoudrer de mie de pain ; semer dessus quelques petits morceaux de beurre et les mettre à

cuire feu dessus feu dessous. Quand le dessus a pris couleur, les servir.

Passons au *Pouding*, dit *de cabinet*, parce qu'il a été fort goûté d'un ambassadeur russe.

POUDING DE CABINET. — Amalgamer dans une terrine dix jaunes d'œufs, 150 grammes de sucre en poudre, 6 décilitres de lait et 5 décilitres de kirsch, puis passer à l'étamine.

Eplucher et enlever les pepins à cent grammes de raisin de Malaga ; éplucher ; laver et sécher entre deux linges, 50 grammes de raisin de Corinthe ; couper en dés trois abricots confits et diviser en deux, soixante grammes de cerises confites.

Beurrer un moule cylindrique ; placer au fond une couche de fruits d'environ un centimètre d'épaisseur ; couvrir ces fruits d'une couche de biscuits à la cuiller ; la couvrir de fruits ; puis remettre encore des biscuits, et ainsi de suite jusqu'aux deux tiers du moule, en finissant par des fruits. Verser alors, et lentement, la composition dans le moule ; la faire prendre au bain-marie, sans bouillir ; démouler et servir accompagné d'une sauce semblable à celle indiquée le 13 avril pour le *Maizoth kougel*, en substituant, dans sa composition, du beurre à la graisse de bœuf.

---

17 MAI.

Haricot de mouton. — Laitues hachées.

La laitue, ainsi nommée, parce que de toutes les plantes potagères elle contient le plus de substances analogues à celles du lait, se mange principalement en salade, surtout au printemps.

La laitue comprend plusieurs variétés ; elle est,

paraît-il, un remède souverain contre l'insomnie, et il suffirait d'en manger une forte salade le soir, pour être sûr d'un bon sommeil.

Mais, voici le revers de la médaille. La laitue est trop froide, et il en est qui prétendent, qu'elle rend stériles les hommes et les femmes.

Aussi, la nommait-on, anciennement, *la nourriture des morts*, et plusieurs peuples l'avaient-ils en exécration.

Pauvre laitue, si douce et si agréable avec de bonne huile et une abondante fourniture, l'accuser de choses pareilles !

Elle est bonne aussi en ragoût, la laitue, et c'est *hachée*, que je demande la permission de la présenter aujourd'hui :

Laitues hachées. — Faire blanchir des laitues après les avoir épluchées, débarrassées des feuilles dures et soigneusement lavées. En les sortant de l'eau chaude, les jeter dans l'eau froide ; les laisser refroidir; les retirer, et en exprimer l'eau en les serrant dans une serviette. Les hacher ensuite grossièrement ; les mettre au feu dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, sel et poivre; remuer, et quand elles sont légèrement frites, y incorporer un peu de farine. Bien mêler le tout, puis le mouiller avec du bouillon et du jus de viande si on en a. Laisser bouillir un quart d'heure ; dresser sur un plat; mettre autour, des croûtons de pain frits et servir.

Pour le *Haricot de mouton*, voir au 9 février.

18 MAI.

Langues de veau en brezole. — Asperges sauce au beurre.

Les beurres de la deuxième quinzaine de mai et des premiers jours de juin sont à bon droit les plus estimés. Les herbes que broutent alors les vaches, sont dans toute leur saveur, et, par suite, le beurre obtenu de leur lait, dans toute son excellence.

Le prix du très-bon beurre est toujours élevé, et une bonne ménagère doit apprendre à le bien connaître.

Le meilleur beurre est naturellement jaune ; le blanc n'est pas, à beaucoup près, d'un goût aussi agréable. On donne à des beurres, une couleur jaune factice, à l'aide de sucs de plantes ou de racines, mais ce jaune de contrebande, est toujours plus foncé que celui qui est naturel au beurre.

La fraude est du reste facile à reconnaître ; il suffit de flairer le beurre ; s'il est falsifié on lui trouvera toujours un petit goût de rance. Je l'ai déjà dit et je le répéterai toutes les fois que j'en trouverai l'occasion, l'emploi en cuisine du beurre commun, n'est pas une économie.

Langues de veau en brezole. — Les mettre à cuire dans de l'eau salée; dès qu'elles sont aux deux tiers de leur cuisson, les retirer; en ôter la peau ; les couper en filets fort minces, et les disposer dans une casserole avec persil, ciboules et champignons hachés menu, sel, poivre, huile fine ou beurre. Placer la casserole sur un feu très-doux ; dès que le beurre ou l'huile commence à bouillir, mouiller avec un verre de vin blanc, et laisser mijoter. Quand la cuisson est complète, dresser les filets de langues, sur un plat ;

aciduler la sauce avec verjus, vinaigre ou citron ; l'assaissonner de sel, si besoin il y a, et la verser sur les filets à travers une passoire fine.

Pour la *Sauce au beurre*, voir au 31 août.

---

19 MAI.

Matelote à la vierge. — Epaule de mouton à la chasseur.

Peu nombreux sont ceux pour lesquels la *matelote* signifie autre chose qu'une sauce noirâtre s'améliorant quand on la réchauffe. Il est cependant une *matelote,* blanche comme le lys est blanc, sérieusement digne de l'attention des gourmands et surtout des gourmandes. Elle a nom *matelote à la vierge*—en voici la recette :

Matelote a la vierge. — Apprêter une carpe et une anguille ; les couper par tronçons et les mettre à cuire dans une casserole, avec du vin blanc, assaisonnés de sel, poivre et bouquet garni. Quand le poisson est cuit, retirer la casserole de dessus le feu et la tenir chaudement. Passer à blanc de petits oignons dans du beurre ; les saupoudrer de farine et les mouiller avec le jus de cuisson du poisson, passé à travers un tamis.

Dès que l'ébullition se produit, y mêler des champignons préalablement blanchis, puis laisser réduire la sauce d'un tiers; la goûter et l'assaisonner au besoin. Enlever ensuite les morceaux de poisson de la casserole ; les dresser soigneusement sur un plat ; les entourer des petits oignons et des champignons retirés de la sauce à l'aide d'une écumoire ; lier la

sauce avec des jaunes d'œufs, et la verser sur le poisson en la passant de nouveau à travers un tamis ou une passoire.

On donne à ce mets un très-grand air, par un entourage symétrique de croûtons et d'écrevisses.

Pour l'*Épaule à la chasseur*, voir au 24 février.

---

20 MAI.

Noix de veau à la bourgeoise. — Petits pois à l'ancienne.

Pois verts ! Pois verts ! De tous les cris des rues, il n'en est aucun qui du sous-sol à la mansarde, réjouisse plus unanimement le cœur de ceux qui l'entendent. *Pois verts ! Pois verts !* c'est le vrai printemps, c'est une de ses plus adorables richesses.

Les premiers des petits pois, ceux dont la tendreté est extrême, sont mangés par les gens intelligents, cuits à l'aise, dans de l'eau salée, et vigoureusement menés sur le feu. On les surveille avec grand soin, car deux minutes de cuisson de trop, diminuent d'un tiers leur volume et de moitié leur qualité. Dès qu'ils sont cuits, il les faut bien vite égoutter ; les verser dans un plat creux, sur un respectable morceau de beurre; les parsemer de persil haché menu, de sel et de poivre et les servir. La chaleur des pois ayant fondu le beurre, il ne reste plus qu'à les retourner et à les manger incontinent.

Les cuisinières soigneuses ne font écosser les pois que peu de temps avant de les cuire, et elles les conservent dans une serviette mouillée jusqu'au moment de les mettre dans la casserole.

Quand les pois ne sont plus très tendres, la meilleure manière de les accommoder est, à mon avis, à l'*ancienne mode*.

PETITS POIS A L'ANCIENNE MODE. — Mettre au feu, dans une casserole, les petits pois écossés, en compagnie d'une laitue et d'une branche de sarriette ficelées ensemble, d'un bon morceau de beurre, d'un peu d'eau et de quelques grains de sel. Après vingt minutes de cuisson, enlever la laitue; lier les pois avec un peu de crème, dans laquelle aura été délayé un jaune d'œuf frais, un peu de sucre en poudre et une pincée de poivre blanc et servir.

Pour la *Noix de veau à la bourgeoise*, voir au 25 janvier.

---

21 MAI.

Maquereaux aux groseilles vertes. — Poulet rôti.

Il sera sage à qui ne connaissant pas la préparation suivante, et ayant la facilité d'en essayer, de ne pas y manquer.

MAQUEREAUX AUX GROSEILLES VERTES. — Eplucher et épepiner des groseilles vertes, dites *groseilles à maquereaux*, les passer au feu dans une petite casserole avec beurre, persil haché, sel et poivre, pour en composer une farce, à laquelle il est au mieux d'ajouter un peu de la chair d'anguille de mer, blanchie et hachée ou de chair de hareng frais hachée, l'une ou l'autre de ces chairs assaisonnée de poivre rouge. Garnir de cette farce l'intérieur de maquereaux bien frais; les mettre sur le feu, dans de l'eau salée, avec quelques tranches d'oignons et de carottes; au pre-

mier bouillon, les retirer du feu; les couvrir et les servir dix minutes après, masqués de la sauce suivante :

SAUCE AUX GROSEILLES VERTES. — Blanchir, dans de l'eau de sel, deux ou trois poignées de groseilles vertes, préalablement épluchées et épépinées en les ouvrant en deux, et les égoutter. — Mêler, sur le feu, du beurre à un peu de farine ; mouiller avec de la crème à bonne consistance de sauce ; ajouter les groseilles vertes ; assaisonner de sel, poivre et d'un peu de muscade noix râpée; laisser jeter un bouillon et employer.

Cette manière d'accommoder les maquereaux est fort ancienne, et c'est d'elle, dont le fruit du *groseillier épineux* tire son nom vulgaire de *groseille à maquereaux*.

Pour le *Poulet rôti*, voir au 12 mai.

---

22 MAI.

Vives à la normande. — Carbonnade de mouton.

J'ai déja eu occasion de parler de la *Vive*. J'y reviens et y reviendrai encore.

La *vive*, si prisée pendant longtemps, est de nos jours négligée bien à tort. Ce poisson est bon et à bon marché, qu'on veuille bien s'en souvenir.

Accommodée à la *normande*, la vive est un mets fort présentable et assez facile à préparer.

VIVES A LA NORMANDE. — Couper les arêtes du dos et des ouies des vives ; les vider et les laver ; supprimer les têtes et les queues, et les bien essuyer ; les

piquer ensuite sur les reins, à l'aide d'une petite lardoire, de quelques filets d'anchois, ou à défaut, de chair d'une petite anguille divisée en filets ; les mettre à cuire dans une casserole avec du beurre, des ronds de carottes et d'oignons, un bouquet garni et mouillées de vin blanc. Les vives étant cuites, les dresser sur un plat ; les tenir chaudement ; passer la cuisson au tamis ; la remettre sur le feu ; y incorporer un morceau de beurre manié avec un peu de farine ; laisser cuire un instant et lier la sauce ; en masquer les vives ; exprimer dessus le jus d'un citron ou un peu de verjus et servir.

On peut, au citron ou au verjus, substituer un petit filet de vinaigre, mis dans la casserole avant de verser la sauce sur les vives.

Pour la *Carbonnade de mouton*, voir au 7 janvier.

---

23 MAI.

Lapereau aux petits pois. — Gâteau au riz.

Bien des gens élèvent des lapins, sans pour cela avoir six mille livres de rente, ce qui ne les empêche pas d'en croquer un de temps à autre. Parfois ils s'en privent, parce qu'ils les trouvent trop jeunes; voici un moyen, par la saison de petits pois où nous sommes, de se faire un régal d'un tout jeune lapin de choux. Je dis, de choux, le lapereau de garenne a beaucoup trop de fumet, pour convenablement s'allier aux petits pois.

Lapereau aux petits pois. — Couper un lapereau en morceaux ; laver ces morceaux à l'eau tiède et les essuyer avec un linge. Mettre à fondre dans une casserole, soit du beurre, soit du lard, en y joignant

une fine tranche de jambon, et y passer les morceaux de lapereau assaisonnés de sel et de poivre. Après un instant, ajouter un peu de farine ; mouiller avec du bouillon ou simplement avec de l'eau et y joindre un bouquet, un oignon et enfin un litre de petits pois.

Laisser cuire à feu doux ; après cuisson, retirer le bouquet; dresser les morceaux de lapereau sur le milieu d'un plat; lier les petits pois dans la casserole avec deux ou trois jaunes d'œufs acidulés de vinaigre ou de jus de citron ; les verser en couronne autour des morceaux de lapereau et servir.

Pour le *Gâteau au riz*, voir au 10 janvier.

24 MAI.

Côte de bœuf à la milanaise. — Poisson frit.

La lettre suivante renferme un enseignement qui me semble d'un certain intérêt :

Monsieur, m'écrit « un vieux pêcheur économe, » dans vos bonnes leçons aux pauvres fricoteurs, vous devriez bien faire valoir les avantages de l'union d'un gentil poisson, le *cobile* des savants, vulgairement appelé *barbotte*, avec un autre petit poisson du nom de *gastérotée épinoche*.

Les verroteurs dédaigneux rejettent la barbotte en attendant le goujon qui se moque d'eux et se laisse remplacer par la pâle et fade ablette. Qu'ils recueillent donc plutôt la complaisante barbotte. On la vide, on en supprime la tête et, par l'ouverture qu'elle laisse, on lui fourre dans le corps une épinoche, que l'on fait entrer par la tête en lui conservant ses entrailles, où réside une délicatesse méconnue des mauvais pêcheurs.

Frire à belle couleur les poissons doubles; les dresser en rocher; les saupoudrer de sel et de force poivre ; les surmonter de persil frit et les manger en les arrosant d'un petit vin blanc sec.

Agréez, etc.

La barbotte, qui vit dans la vase, a beaucoup d'analogie avec la lotte. Son foie est, en effet, très-estimé, mais il faut jeter ses œufs.

Il est nécessaire aussi de la tremper quelques instants dans de l'eau bouillante, pour lui enlever un goût de limon contracté dans la vase. La barbotte cuit très-rapidement, si on l'accommode en casserole ; il faut d'avance faire bouillir la cuisson, car son séjour doit y être fort court.

Pour la *Côte de bœuf à la milanaise*, voir au 24 janvier.

25 MAI.

Jambon rôti aux épinards. — Omelette à la crème-patissière.

Des jeunes filles se plaignent de moi. J'indique trop rarement des chatteries, cela ne fait pas leur compte.

« Vous nous bourrez d'ail, m'écrit une d'elles, et de sucre point. J'abhorre l'un et j'adore l'autre. Tâchez donc de vous en souvenir... On vous aimera bien.» Comment résister?

Omelette a la crème-patissière. — Délayer dans soixante-quinze centilitres de lait, soixante-dix grammes de farine, six jaunes d'œufs, cent vingt-cinq grammes de sucre et un peu de zeste de citron râpé. Mettre au feu dans une casserole, et quand l'ébullition commence à se produire, enlever la cas-

serole ; la placer sur des cendres rouges ; laisser cuire cinq minutes en tournant toujours, puis retirer définitivement du feu.

Incorporer alors, à l'aide d'une cuiller de bois, 65 grammes de macarons, même quantité de fleur d'oranger pralinée, pulvérisés ensemble et six œufs entiers ; verser cette appareil dans une cassserole entièrement garnie de papier beurré ; mettre à cuire à four doux ou sous un four de campagne, et après cuisson, démouler sur un plat ; enlever les papiers et servir.

Pour *le Jambon rôti aux épinards*, voir au 30 mars.

26 MAI.

Tendrons de veau à l'italienne. — Artichauts à la Grimod de la Reynière.

Grâce à la vapeur, on mange maintenant à Paris des artichauts durant presque toute l'année. Ils ne sont pas, il est vrai, toujours de même qualité. Ceux qui, pendant l'hiver viennent de l'Algérie, sont incontestablement moins bons que l'artichaut dit « de Paris », et cependant ce dernier a fort à faire pour procurer, en été, un agrément semblable à celui qu'on éprouve à croquer un artichaut frais, alors que la neige tombe à flocons.

Il y a plusieurs variétés d'artichauts. Le rouge est le plus délicat, mais le vert est le plus prisé, car il devient fort gros et il est tendre. Une autre variété d'artichaut, le sucré, est préférable à toutes les autres, mais cet artichaut dégénère de suite ; il est donc fort rare.

Les artichauts se mangent crus, bouillis et frits. Dans les villes, on vend beaucoup d'artichauts

bouillis. J'engage fort, ceux qui en achètent, à ne jamais manquer de les faire rebouillir un instant dans de l'eau salée avant de les servir. Cette opération présente une foule d'avantages, celui, entre autres, de les rafraîchir considérablement.

Maître Grimod de la Reynière avait un faible pour les artichauts, il les tâtait de toutes façons; il a laissé la recette d'un mode de les accommoder qui porte son nom et qu'il est bon de connaître.

Artichauts a la Grimod de la Reynière. — Passer au beurre et donner belle couleur à force oignons coupés en dés. Les assaisonner de poivre et de sel, et les laisser refroidir dans le beurre, mais hors de la casserole. Enlever feuilles et foin d'un certain nombre d'artichauts; les blanchir; les égoutter; les remplir des oignons passés au beurre; les saupoudrer de mie de pain mêlée à du fromage râpé; leur faire prendre couleur sous un four de campagne, et les servir.

Pour les *Tendrons de veau à l'italienne*, voir au 19 février.

---

27 MAI.

Carrelets à la provençale. — Rosbif rôti au cresson.

Carrelets, Limandes et Plies, sans être de même espèce, sont poissons de même famille, et un certain embonpoint leur est necessaire à tous, pour éprouver l'agrément de se voir manger bons.

Malheureusement, sur notre marché on peut dire des carrelets comme des coucous :

> Il en est des gras, mais on n'en voit guère,

et on est forcé, malgré soi, de les fêter comme ils sont.

Un carrelet de l'épaisseur d'un fromage de Brie n'a pas grand goût, et il est indispensable de lui donner le *brio* qui lui manque. Qui sera assez brave pour affronter une *provençale* y parviendra sûrement.

Carrelet a la provençale. — Le carrelet étant lavé et paré, le mettre au feu dans de l'eau froide salée ; au premier bouillon le retirer du feu ; le couvrir ; le laisser dix minutes dans sa cuisson ; l'enlever ensuite ; l'égoutter ; le dresser dans un plat sur une serviette et le servir entouré de persil en branches, en l'accompagnant de la sauce suivante :

Sauce provençale. — Éplucher et piler une ou deux gousses d'ail, dans un petit mortier en bois ; y joindre un peu de sel et le jaune d'un œuf frais ; mélanger avec le pilon, puis, en tournant légèrement, incorporer de l'huile d'olive versée goutte à goutte ; ajouter gros comme une noisette de mie de pain imbibée d'eau et bien égouttée ; tourner toujours ; remettre de l'huile encore goutte à goutte en y intercalant également par gouttes du jus de citron, du verjus ou du vinaigre. Si la sauce devient trop consistante, la détendre avec un peu d'eau ; la goûter ; l'assaisonner au besoin et l'employer.

Pour le *Rosbif rôti*, voir au 12 novembre.

28 MAI.

Croquettes d bouilli. — Canard rôti.

Un des meilleurs moyens pour agréablement servir à nouveau du bœuf bouilli, c'est d'en faire des *croquettes*.

Les Croquettes de bouilli exigent de l'attention. On les réussira en suivant exactement ma recette.

Croquettes de bouilli. — Parer du bœuf bouilli en en retirant nerfs, graisse et parties sèches, et le hacher menu. Mettre dans une casserole un bon morceau de beurre et de la farine; mêler sur le feu, puis mouiller avec de l'eau ou mieux avec du bouillon; laisser réduire d'un tiers; lier ensuite avec des jaunes d'œufs en réservant les blancs et retirer du feu.

Incorporer dans cette sauce le bœuf haché; l'assaisonner de persil haché menu, de sel et de poivre; mêler le tout, puis l'étaler sur un grand couvercle ou sur une table, et laisser refroidir.

Diviser le hachis en parties égales; saupoudrer la table de mie de pain et y rouler l'une après l'autre chacune des parties, de manière à en faire des bouchons aussi égaux que possible.

Battre les blancs d'œufs mis en réserve, pour les briser, mais non pour les faire mousser; y ajouter sel, poivre, un peu d'huile d'olive, même quantité d'eau et mêler; tremper chaque bouchon dans cette composition; les repasser dans de la mie de pain et les ranger sur un couvercle.

Quelque temps avant de servir, faire chauffer de la friture, y mettre les croquettes et quand elles sont blondes et fermes, les relever; les égoutter; les dresser en rocher; les surmonter de persil et les servir.

Pour le *Canard rôti*, voir au 2 juin.

29 MAI.

Côtelettes de mouton à la minute.—Asperges à la sauce.

Dans les ménages, quand, au moment du dîner survient un convive, on a souvent recours aux côtelettes de veau ou de mouton pour renforcer le menu. En grillant les côtelettes de veau, salées et poivrées des deux côtés, au dessus d'un feu doux, et en les

servant sur du beurre manié avec des fines herbes, sel, poivre et filet de vinaigre, on obtient rapidement une *entrée* présentable.

Les côtelettes de mouton ne se peuvent traiter de même ; si on les grille, il faut les servir sur des légumes.

A défaut de légumes, pour aller au plus vite, on peut les sauter *à la minute*, ce qui n'exige qu'un peu de bouillon.

Côtelettes de mouton a la minute. — Parer les côtelettes en en enlevant peau et nerfs ; faire fondre un morceau de beurre dans une casserole basse ou sautoir, posée sur le feu, et dès que le beurre est fondu, y mettre à cuire les côtelettes, saupoudrées de sel et de poivre, en les retournant souvent.

Quand elles commencent à être fermes sous le doigt, égoutter le beurre et le remplacer par un peu de bouillon, préalablement réduit de moitié sur un grand feu, dans une poêle à frire, ou, ce qui serait préférable et économiserait du temps, par un peu de glace de viande ou de jus de veau. Bien imprégner les côtelettes de cette réduction, en les tournant et retournant dedans.

Quand elles sont *glacées*, les retirer ; les dresser en couronne sur un plat ; remettre de nouveau un peut de bouillon dans le sautoir ; en détacher ce qui tient au fond ; y ajouter un morceau de bon beurre ; le lier à la sauce en agitant le sautoir ; verser cette sauce sur les côtelettes et servir vivement.

Pour les *Asperges à la sauce*, voir au 27 avril.

30 MAI.

Pot-au-feu. — Terrine d'anguilles.

Un maître, auquel je suis déjà redevable de plusieurs enseignements, dont j'ai fait profiter mes lec-

teurs, m'adresse la recette suivante d'un mets *en maigre,* auquel il a bien voulu donner mon nom.

Terrine d'anguilles a la Brisse. — Dépouiller une anguille de bonne grosseur; l'ouvrir; en enlever l'arête, la tête et un tiers environ de sa longueur du côté de la queue. Couper en petits dés les filets d'une sole, ainsi que la queue de l'anguille. Faire sauter ces chairs de poisson, avec un peu de beurre frais, des fines herbes, des champignons hachés, sel et poivre. Après cuisson y joindre, pour en former une sorte de pâte, un peu de *sauce Béchamel maigre;* étendre l'anguille sur une table; la bien ouvrir; l'aplatir un peu; la couvrir de farce; la rouler sur elle-même, l'envelopper dans un linge et la ficeler.

Pendant cette préparation, mettre à bouillir, en les couvrant d'eau, les débris d'anguille et de sole, avec beurre, oignon et carotte, coupés en tranches, bouquet garni, sel et poivre, passer ensuite ce bouillon de poisson; y joindre un verre de vin blanc sec, quinze ou vingt grammes de colle de poisson, et dans ce mouillement mettre à cuire l'anguille à très-petit feu pendant une heure environ; retirer alors la casserole du feu et laisser refroidir l'anguille dans sa cuisson.

Quand elle est presque froide, l'enlever; l'égoutter; la débarrasser de son enveloppe; la disposer dans une terriue de grandeur suffisante; dégraisser la cuisson et la verser dans la terrine, qu'elle doit remplir. Après refroidissement complet on peut servir.

Sauce Bechamel maigre. — Mettre dans une casserole, avec un morceau de beurre, échalotes, persil et ciboule hachés menu, et une petite cuillerée de farine délayée dans de la crème. Poser la casserole sur le feu, et sans cesser en tourner le contenu avec une cuiller de bois. Après quelques bouillons, passer la sauce et l'employer.

31 MAI.

Gigot de mouton rôti à la purée de navets.

Malgré la popularité dont jouissent les haricots je n'hésite pas à déclarer qu'une purée de navets les remplace à tous les points de vue, auprès d'un gigot de mouton rôti. Rien n'est succulent comme un gigot de mouton cuit en broche et à point, mais combien c'est rare ! Il faut d'abord avoir le gigot d'un bon mouton, et on n'en trouve guère ; puis du savoir et du soin chez la personne chargée de le rôtir.

Etant donné gigot et cuisinière convenables, on devra procéder ainsi :

Gigot de mouton rôti. — Battre le gigot avec un rouleau ou le taper sur la table de cuisine ; introduire le long du manche quelques gousses d'ail ; l'embrocher et le laisser devant le feu autant de quarts d'heure qu'il pèse de livres. L'attaquer par un feu clair ; le saler quand il est cuit et le servir vivement, arrosé du jus de la lèchefrite.

Purée de navets. — Placer sur un feu vif, dans une casserolle, des navets coupés en dés avec un morceau de beurre ; les remuer fréquemment, et quand ils commencent à fondre les mouiller avec du bouillon et ajouter un morceau de sucre. Laisser réduire le tout à consistance de purée ; passer à la passoire ; remettre sur le feu ; assaisonner de sel et de poivre et servir.

Si la purée est trop claire, on peut l'épaissir avec peu de fécule de pommes de terre.

1er JUIN.

Raie au beurre noir. — Émincé de gigot de mouton.

Un emploi intelligent des restes d'un gigot de mouton de la veille, est sa préparation en *émincé*; c'est vite fait, c'est appétissant, et qui tient à l'élégance, en obtient facilement un mets fort présentable, en l'entourant, quand il est dressé sur un plat, d'un cordon de croûtons de pain frit.

Raie au beurre noir. — Laver la raie et la mettre au feu dans de l'eau froide salée, acidulée d'un peu de vinaigre et assaisonnée de quelques tranches d'oignons. Dès que l'eau a jeté deux ou trois bouillons, la raie est cuite à point. Quant au foie, un séjour de deux minutes dans l'eau bouillante suffit à sa cuisson. La raie étant cuite, la retirer; l'égoutter; enlever la peau des deux côtés; la parer; la réchauffer dans sa cuisson passée au tamis; la dresser sur un plat et la masquer de *beurre noir* et de persil frit.

Beurre noir. — Faire roussir du beurre dans une poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit devenu d'une couleur brun foncé; le verser dans une petite casserole et le laisser refroidir.

Mettre ensuite du vinaigre dans la poêle, une cuillerée à bouche par 50 grammes de beurre. — Quand il est réduit d'un tiers, le verser dans le beurre refroidi.

Pour employer, assaisonner de sel et de poivre, et faire réchauffer.

Émincé de mouton. — Émincer les restes d'un gigot rôti; en enlever les peaux et les nerfs; les mettre

à chauffer dans une *sauce poivrade*, sans les laisser bouillir, et les servir entourés de croûtons frits.

Pour la *Sauce poivrade*, voir au 7 janvier.

---

2 JUIN.

Limandes entre deux plats. — Canard rôti.

La Limande, qui, comme son compère le Carrelet et sa commère la Plie, quitte parfois la mer pour remonter les fleuves, est assez semblable à la Sole, à part la tête qu'elle a beaucoup plus pointue ; sa chair est blanche, mais molle.

On frit généralement les Limandes, sans réfléchir que, par leur nature, elles absorbent une grande quantité de friture, ce qui les rend d'une digestion fort difficile; il est mieux, soit de les griller, soit de les préparer au vin blanc, comme des soles, soit enfin de les cuire *entre deux plats*.

Limandes entre deux plats. — Écailler ; vider ; laver et essuyer avec soin les limandes, puis les fendre sur le dos près de l'arête.

Mettre au fond d'un plat creux, un bon morceau de beurre avec persil, ciboules et champignons hachés ; faire fondre le beurre ; coucher dessus les limandes ; les couvrir d'un assaisonnement semblable à celui d'en dessous ; les saler et les poivrer ; couvrir le plat et les mettre à cuire à petit feu sur un fourneau. Quand la cuisson est effectuée, les arroser d'un filet de vinaigre ou de verjus et les servir dans le plat où elles ont cuit.

Canard rôti. — Le canard étant plumé ; flambé;

troussé; le barder de lard et le mettre à la broche. Si c'est un jeune, l'arroser d'un peu de bouillon très-réduit, et le servir avec le jus de la lèchefrite.

---

3 JUIN.

Pilau turc. — Épaule de mouton à la casserole.

Une bonne recette de ce *Pilau turc*, qu'à Paris on essaye parfois, mais rarement avec succès, n'est point à dédaigner.

Pilau turc au gras. — Laver un litre de riz dans de l'eau tiède, puis le placer sur un feu ardent, dans un vase hermétiquement fermé, avec trois litres de bon bouillon. Lorsque l'ébullition commence à se produire, délayer un peu de safran avec du bouillon et le verser dans le vase; mener ensuite à grand feu, en tenant toujours le vase exactement clos. Le riz crève, se durcit et prend la consistance nécessaire.

L'opération, bien conduite, exige au plus cinq quarts d'heure.

Le *pilau* se sert en pyramide sur un plat.

Épaule de mouton a la casserole. — Désosser l'épaule; en enlever la peau, les parties trop grasses et dures; la rouler; la ficeler et lui faire prendre belle couleur sur un feu vif, dans une casserole, avec un morceau de beurre. Quand elle est bien revenue, la mouiller avec un peu de bouillon, la saler et la poivrer. Clore la casserole; la placer sur des cendres rouges, et laisser la cuisson de l'épaule s'effectuer doucement en la retournant de temps à autre. L'épaule étant cuite, la retirer de la casserole; en en-

lever les ficelles; la dresser sur un plat et la servi masquée de son jus, dégraissé et passé au tamis.

L'épaule de Mouton ainsi préparée, se sert et se mange en même temps que le *pilau*.

---

4 JUIN.

Pot-au-feu. — Pigeons rôtis.

Il faut savoir que les pigeonneaux ne se découpent point dans le sens de leur longueur, mais en travers. On en fait deux morceaux, le meilleur est celui du bas, *la culotte*. On l'offre le premier; quant au côté des ailes dit le *chérubin*, on en fait la part des convives les moins importants.

Pigeons rôtis. — Les flamber à feu vif; les brider, et si la saison le permet ne pas omettre de placer une feuille de vigne entre leur chair et une barde de lard dont on les enveloppera. Les rôtir à feu gai et les servir.

Salade nantaise. — Elle se compose de six œufs, de six oignons blancs, de six sardines à l'huile et de fines herbes hachées.

Faire cuire les oignons sous la cendre; durcir les œufs dans de l'eau et débarrasser les sardines de leurs écailles et de leurs arêtes. Éplucher et couper les oignons en tranches; les placer au fond d'un saladier; mettre dessus les sardines et les couvrir avec les œufs également coupés en tranches. Semer sur le tout les fines herbes, et servir pour être assaisonné à table comme une salade ordinaire.

---

5 JUIN.

Lapererau sauté aux fines herbes. — Carottes à la ménagère. — Beignets de cerises.

Des fruits frais, on fait des beignets, dits *beignets à la Marie-Louise*. Ces beignets exigent une pâte à frire spéciale, la *pâte viennoise*, dont P. C. Dessolliers, chef des cuisines de Mme la princesse Mathilde, formule ainsi la recette :

Pate a frire viennoise. — Mettre dans une terrine 250 grammes de farine, quatre jaunes d'œufs, soixante-cinq grammes de beurre ramolli à froid, un peu de sel, quinze grammes de levure de bière, et détremper le tout avec du lait à la consistance de pâte à brioche un peu ferme (c'est-à-dire élastique). Laisser reposer cette pâte pendant deux ou trois heures; la travailler ensuite un peu, pour rompre le levain qui s'est formé, et en envelopper les fruits à frire.

Beignets de cerises. — Retirer les noyaux des cerises; les enfiler serrées par huit ou dix dans de petites brochettes en bois, et passer ces brochettes dans de la pâte à frire. Avoir sur le feu deux poêles avec de la friture bien blanche et bien chaude; plonger dans l'une quatre à cinq brochettes; quand elles commencent à cuire, les terminer dans l'autre poêle et attendre, pour les en sortir, que la pâte soit bien sèche et de belle couleur; les égoutter sur un linge; les rouler dans du sucre en poudre; retirer les brochettes; dresser les cerises en buisson sur une serviette et les servir chaudement.

Carottes a la ménagère. — Couper les carottes

en rouelles et les mettre à cuire dans du bouillon mêlé à du vin blanc et assaisonné d'un peu de sel, gros poivre et bouquet garni; quand elles sont cuites, lier la sauce avec du beurre manié de farine; laisser bouillir quelques instants et servir.

Pour le *Lapereau sauté aux fines herbes*, voir au 3 avril.

---

6 JUIN.

Filet de bœuf sauté aux champignons. — Petits pois au beurre.

Le filet de bœuf sauté aux champignons, malgré son excellence, appartient essentiellement à la *Petite cuisine*. Sa préparation, qui est facile, se fait dans une poèle.

Filet, est le mot consacré, mais il est dans un bœuf plusieurs parties qui, légèrement aplaties et marinées un jour ou deux dans un peu d'huile ou de beurre fondu, acquièrent une tendreté suffisante, pour être sautées aux champignons.

Bien que le champignon ne soit jamais indifférent à croquer, son rôle ici est principalement de donner son fumet, on peut donc n'en employer que fort peu.

Filet sauté aux champignons. — Couper la viande par tranches : aplatir ces tranches légèrement; les parer; les passer des deux côtés dans du beurre fondu ou de l'huile, et les laisser mariner ainsi, jusqu'au moment de la préparation.

Éplucher quelques champignons; les mettre sur le feu dans de l'eau acidulée de vinaigre, avec un petit morceau de beurre; laisser jeter un bouillon ou

deux; retirer du feu et conserver les champignons dans leur euisson.

Un peu de bouillon étant néeessaire, si on n'en a pas, mettre au feu, dans une poêle, les parures des tranches de viande, avec un peu de beurre; couvrir un instant la poêle pour les faire suer; la découvrir et laisser la viande rissoler en la remuant; la mouiller ensuite avee un peu d'eau et dès que eette eau bout, détacher avee la cuiller de bois ce qui peut tenir à la poêle; enlever du feu; passer le jus à travers une passoire fine et le conserver également.

La poêle ayant été bien nettoyée, la remettre sur le feu avee un morceau de beurre : dès qu'il est fondu, y ajouter les filets, préalablement saupoudrés de sel et de poivre; les cuire des deux cotés; les retirer et les tenir chaudement. Ne pas laisser brûler le beurre et y ajouter de suite un peu de farine : la remuer pendant une minute; mouiller avec la euisson des champignons et le jus obtenu des parures de viande ou du bouillon; ajouter les champignons; assaisonner convenablement de sel et de poivre; laisser la sauce se lier; dresser les filets sur un plat; les entourer des champignons; masquer le tout avee la sauee passée à travers une passoire, et servir chaudement.

---

7 JUIN.

Pot-au-feu. — Haricots verts à la lyonnaise.

Après les asperges ont apparu les petits pois; aujourd'hui, voici les haricots verts.

C'est vraiment *manger son bien en herbe* que de fêter sérieusement ces haricots, pas plus gros que des

allumettes, mais on est bien excusable, ils sont d'un tel délicieux ! puis pas le moindre inconvénient.

Comme les petits pois, les haricots verts, dans leur première jeunesse, ne se doivent servir qu'à l'*anglaise*, c'est-à-dire cuits à grande eau; égouttés; versés sur un morceau de bon beurre; et assaisonnés de sel, poivre et persil haché.

C'est encore ici le cas de surveiller la cuisson; autant un petit haricot vert est gentil, si, étant cuit, il conserve sa raideur, autant triste est sa mine, s'il est sans consistance.

A souper, comme à déjeuner, les petits haricots verts accommodés *à l'huile*, passent avec une facilité charmante.

Quand, avançant en âge, ils deviennent raisonnables et filandreux, on les accommode *à la crème*, *à la maître-d'hôtel liée*, *à la bretonne* et aussi *à la lyonnaise*.

Haricots verts a la lyonnaise. — Les haricots verts étant épluchés ; débarrassés de leur partie filandreuse et blanchis à grande eau légèrement salée, sur un feu vif ; les jeter dans de l'eau fraîche, puis les égoutter à travers une passoire. Couper de l'oignon en anneaux et les passer au beurre ou à l'huile dans une poêle à frire, des qu'ils commencent à roussir, y joindre les haricots ; les sauter avec les oignons en les saupoudrant de persil et ciboules hachés, sel et gros poivre; quand ils sont suffisamment frits, les dresser en rocher sur un plat ; mettre un filet de vinaigre dans la poêle ; le laisser chauffer, puis le verser sur les haricots et les servir rapidement.

---

8 JUIN.

Fricassée de poulets. — Pommes de terre à la Margot.

Il en est des *fricassées de poulets*, vraiment dignes de ce nom, comme des amis :

Rien n'est plus commun que le nom,
Rien n'est plus rare que la chose.

Un bon poulet, bien préparé en fricassée, qu'il soit mangé chaud ou froid, est une félicité dont on doit remercier le ciel. Je vais tâcher de mettre toute ménagère intelligente à même de la procurer.

Fricassée de poulets. — Plumer; blanchir; éplucher et vider les poulets; les couper par morceaux et mettre ces morceaux à dégorger dans de l'eau tiède. Les passer ensuite à l'eau froide et les égoutter. Même préparation pour les foies, après en avoir ôté l'amer; pour les gésiers, après en avoir enlevé l'intérieur; pour les pattes, après les avoir légèrement grillées, en avoir enlevé la peau et coupé les ergots; enfin pour les cous, après en avoir supprimé la moitié de la tête. Passer le tout au beurre frais, sans laisser prendre couleur; saupoudrer de farine; donner un tour et mouiller peu à peu avec l'eau, dans laquelle ont dégorgé les morceaux, et préalablement passée au tamis. Enfin ajouter un ou deux oignons piqués de clous de girofle, quelques champignons, si on en a, bouquet garni, sel et poivre. Laisser cuire la fricassée; la dégraisser; si la sauce se trouve trop longue, la verser dans une autre casserole et la faire réduire, puis la reverser sur les morceaux de poulets. Pour servir, faire bouillir la fricassée; la retirer du feu; la lier avec des jaunes d'œufs délayés dans du

lait ou de la crème, et la remettre un instant sur le feu, sans le faire bouillir, pour achever de la lier. Après s'être assuré qu'elle est d'un bon goût, la finir avec un morceau de beurre frais, un jus de citron ou un filet de vinaigre. Dresser, en commençant par disposer les pattes au fond du plat, les reins dessus ainsi que les estomacs, et ranger par dessus, en les entremêlant, les cuisses et les ailes, et saucer le tout.

Pour les *Pommes de terre à la Margot*, voir au 16 janvier.

---

9 JUIN.

Soupe aux choux verts. — Côte de bœuf rôtie sauce béarnaise.

Je l'avoue sans rougir, j'ai un faible pour la soupe faite avec ces choux de primeur, auxquels les marchands façonnent une pomme, à l'aide d'un lien de paille et qui se vendent en ce moment, mais il me la faut préparée de la manière suivante :

Soupe aux choux verts. — Blanchir les choux, puis les mettre à cuire dans de l'eau en ébullition, avec un oignon piqué de clous de girofle, sel et poivre. Quand ils sont à moitié cuits — ici est le secret — y mêler deux ou trois cuillerées de purée d'oignons, puis du beurre en abondante quantité et laisser la cuisson se terminer complétement. Pour servir, enlever l'oignon piqué ; verser bouillon et choux dans une soupière sur de fines tranches de pain ; donner au pain le temps de tremper et présenter cette soupe avec une assiette de gruyère rapé.

— Mes sentiments pour la Sauce béarnaise ne sont

pas les mêmes. Je la redoute, cette sauce béarnaise; avec elle on mangerait toujours. La lecture seule de sa recette, donne faim.

Sauce béarnaise. — Éplucher et peler huit ou dix belles échalotes et en recueillir l'essence en les pressant dans un linge. Prendre les jaunes de six œufs et un morceau de glace de viande d'un volume égal à celui des six jaunes d'œufs, faire fondre cette glace. Mettre les six jaunes d'œufs dans une petite casserole sur un feu doux; les mêler, en les travaillant avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'ils se lient; y incorporer alors, mais *sans laisser épaissir*, la glace de viande fondue, puis le jus de deux citrons, l'essence d'échalotes, sel, poivre et enfin quelques gouttes de bon vinaigre. Le mélange étant bien fini, retirer du feu et employer.

---

10 JUIN.

Rognons de mouton en caisse. — Gâteau de carottes.

Les amateurs de rognons de mouton doivent lire avec une religieuse attention et retenir de leur mieux les lignes suivantes :

Rognons de mouton en caisse. — Mêler à 125 grammes de beurre frais, un peu de sel blanc, une pincée de noix muscade en poudre, une cuillerée à bouche de fines herbes, composées de persi[1] pour moitié, de cerfeuil pour un quart, de cresson alenois, de pimprenelle et de deux ou trois feuilles d'estragon pour l'autre quart, le jus d'un citron et le jaune

cru d'un œuf frais; le tout étant bien trituré, le mettre au frais.

Cette composition est la vraie *Sauce froide à la maître d'hôtel*, que si étrangement on dénature partout.

La sauce faite, fendre en quatre des rognons de mouton, sans en séparer les morceaux. Les saler et poivrer très-légèrement, et les mettre sur le gril dans une caisse en papier fortement beurrée. Dès que des gouttelettes de sang se montrent à la surface des rognons, retirer la caisse du feu et placer dans la cavité de chaque rognon gros comme une grosse noisette de la *sauce à la maître d'hôtel*, indiquée ci-dessus et les servir de suite.

Il faut manger ces rognons dans des assiettes chaudes, mais pas brûlantes, la sauce y tournerait en huile.

Gateau de carottes. — Cuire les carottes à l'eau de sel; les passer au tamis; les dessécher au feu; y incorporer de la crème, de la fécule, un peu de fleurs d'oranger pralinées, du sucre, des jaunes d'œufs, du beurre tiède, et enfin les blancs des œufs battus en neige. Le mélange parfaitement fait, le verser dans un moule beurré; le mettre à cuire au four ou sous un our de campagne, puis le renverser sur un plat et ıe servir saupoudré de sucre.

---

11 JUIN.

Canapés d'anchois ou de harengs. — Côtelettes de mouton à la purée de pois.

D'anchois aussi bien que de harengs, se font de char-

mants hors-d'œuvres, peu dispendieux — les recettes peuvent en être utilisées.

Canapé d'anchois. — Couper large et mince une tranche de pain et la tailler en rond, de manière à ce qu'elle puisse couvrir exactement le fond de l'assiette ou du plat dans lequel on devra servir le *canapé d'anchois*. Etendre au fond de ce plat une couche de parmesan râpé ; mettre dessus la tranche de pain frite à l'huile, sur un feu très-doux, sur ce pain disposer en grillage les filets d'une vingtaine d'anchois, ayant dessalés dans du lait pendant cinq ou six heures.

Arroser ces filets d'anchois, avec de l'huile, et les couvrir ensuite de parmesan râpé. Tout cela fait, placer le plat sous un four de campagne, chargé de feu, et dès que le fromage a pris belle couleur, servir vivement.

Canapés de harengs a la russe. — Hacher et écraser une pomme aigre ; la mêler à des laitances de harengs également écrasées ; couvrir cet appareil de tranches minces de pain, couvertes de beurre ; ranger dessus des filets de harengs, et servir.

Côtelettes de mouton a la purée d'oignons. — Parer des côtelettes de mouton ; les saler et poivrer ; les griller au-dessus d'un feu vif et les servir en couronne, sur une purée d'oignons.

Pour la *Purée d'oignons*, voir au 18 août.

---

12 JUIN.

Nouilles au jambon. — Poulet rôti.

En France, on appelle nouilles, des pâtes connues en

Allemagne sous le nom de *nudeln*, et dont les Alsaciens raffolent tout autant que de la choucroute. Les nouilles, qui se prêtent aux mêmes préparations que le macaroni, se fabriquent ainsi :

Fabrication des nouilles. — Placer sur une table 500 grammes de farine tamisée ; faire un trou dans le milieu ; y casser six œufs; ajouter trente ou quarante grammes de beurre, un peu de sel et pétrir. Quand la pâte est bien lisse, la diviser en six parties égales; les aplatir toutes avec un rouleau, à l'épaisseur de deux millimètres au plus; les saupoudrer de farine des deux côtés ; les superposer par trois; en former, en les roulant, deux gros boudins; couper ces boudins en tranches minces ou larges, suivant que l'on veut avoir des nouilles en filets ou en rubans; quand le tout est coupé, prendre les pâtes en dessous; les enlever, et agiter les mains en écartant les doigts pour que les filets ou les rubans se détachent les uns des autres.

Cette opération terminée, d'une main, semer les nouilles dans une casserole, de la contenance de cinq litres au moins, où seront en ébullition trois litres d'eau salée et poivrée, et remuer de l'autre main, avec une cuiller de bois, pour que les nouilles ne s'attachent pas les unes aux autres.

Après six à sept minutes de cuisson, enlever les nouilles; les jeter dans l'eau fraîche, puis les retirer et les mettre à égoutter sur un tamis ou sur un torchon en les éparpillant, elles sont dès lors bonnes à employer.

Nouilles au jambon.—Couper en petits dés, du maigre de jambon ; le passer au beurre à feu très-doux dans une casserole de grandeur convenable; le mouiller avec du bouillon ; verser les nouilles dans la casserole; ajouter un morceau de beurre et un peu de fromage de gruyère ou de parmesan râpé ; mêler le tout avec une cuiller de bois; goûter; assaisonner au besoin et servir.

---

13 JUIN.

Rosbif rôti garni de pommes de terre cuites à l'eau. — Salade.

« Vous avez, m'écrit-on, parlé ces temps derniers, à propos des salades, des qualités et des défauts de la laitue, sans rien dire de l'huile qui, à de rares exceptions près, est l'assaisonnement indispensable de toute salade ; votre avis à cet égard, s'il vous plaît. »

De grand cœur, et ce ne sera pas long.

N'employer jamais que de l'huile d'olives de première qualité ; c'est économique, car deux cuillerées font plus d'effet dans une salade, que quatre cuillerées d'huile de graines, et c'est meilleur... pour qui aime l'huile d'olives, bien entendu.

Les huiles d'olives, à part les contrées de production, ne sont un peu vulgarisées en France, que depuis l'amélioration des voies de communication, la masse n'y est pas encore faite. Elle préfère à l'huile d'olives, vierge de toute approche du feu, l'extrait de la graine de pavot, rehaussé d'un dixième seulement d'huile d'olives. Aussi, ce narcotique connu sous le nom d'*huile d'œillette*, passe-t-il entièrement dans la consommation, bien que quand on le chauffe, son origine se dévoile désagréablement et qu'il soit détestable en *Mayonnaise*. Il y a même insuffisance dans sa production. L'huile d'*arachides* (graines provenant de l'Afrique) qu'on appelle à son aide, n'a pas les mêmes inconvénients, elle est bonne à frire et n'a pas du tout mauvais goût en *Mayonnaise*. Elle n'est pas chère, l'huile d'arachides, 80 centimes environ la livre. Elle fige blanc, et en hiver certains marchands la mélangent au saindoux, comme d'autres mélangent

au beurre, de la graisse de veau ; on peut en faire la salade sans mélange aucun.

Reste l'huile de noix, obtenue à froid, elle a pour d'aucuns certains mérites, mais à chaud !!!

Après ça, chacun son goût. —

Pour le *Rosbif*, voir au 12 novembre.

---

14 JUIN.

Gros Crabe à l'eau de sel. — Caneton rôti.

La famille des Crabes compte un assez grand nombre de variétés dont les principales sont : le gros Crabe, le Crapelu, le Poing-clos, l'Espagnote, le Poupard, le Cribillon de roche, etc, etc.

Le gros crabe de Bretagne, et le crapelu de la Manche, sont les seuls que dans leur entier on fasse figurer sur une table. Les autres s'accommodent en ragoût ou en purée; des poupards, on fait une *bisque* dit *normande* (voir au 25 janvier) dont les mérites sont très-appréciés.

Gros crabe a l'eau de sel. — Après avoir lavé le *crabe*, le mettre à cuire dans de l'eau de sel froide, avec un bouquet de persil et de poireaux; quand il est cuit, l'enlever de dessus le feu et le laisser refroidir dans sa cuisson. L'ouvrir ensuite, à l'aide d'une fourchette ; en détacher les chairs blanches ; enlever avec une cuiller, la crème de laitance qui est dans sa coquille; la mélanger avec les chairs épluchées; assaisonner ce mélange de cresson alénois, de gros poivre, d'un peu d'huile vierge et d'un filet de vinaigre ou de verjus; nettoyer la grande coquille ; y

mettre la farce, et la servir sur un plat, avec les deux pattes concassées du crabe.

Pour *le Caneton rôti*, voir au 2 juin.

---

15 JUIN.

Gigot de sept heures. — Oignons farcis.

L'usage des viandes saignantes et même violettes, que bien à tort, on croit nous venir des Anglais, a fait négliger les braises et ces bons gigots de sept heures, si en faveur chez nos pères. J'engage fort à y revenir.

Gigot de sept heures. — Enlever la peau du gigot; le désosser; le ficeler et le faire revenir avec du beurre, dans une casserole sur le feu, jusqu'à ce qu'il ait pris belle couleur. Le mouiller alors avec un peu d'eau; ajouter deux ou trois gousses d'ail, quatre ou cinq oignons, deux carottes, sel et poivre; laisser cuire doucement pendant six ou sept heures à feu très-doux; dégraisser la sauce; la lier avec un peu de fécule; y exprimer le jus d'un citron; en masquer le gigot dressé sur un plat, et le servir accompagné soit de chicorée, soit de haricots, soit d'une purée de marrons.

Oignons farcis. — Éplucher de gros oignons; les blanchir; les rafraîchir et les égoutter; les creuser avec un vide-pommes et remplir cette cavité avec de la farce à quenelle. Ranger ensuite les oignons dans un sautoir beurré; les saupoudrer d'un peu de sel et de sucre; les couvrir de bardes de lard; les cuire à feu vif, et quand ils sont cuits, faire réduire leur jus; les dresser sur un plat et les masquer de leur jus.

---

16 JUIN.

Palais de bœuf à la Sylvie. — Macaroni au gratin.

Le *Palais de bœuf à la Sylvie*, appartient à l'ancienne cuisine française, il n'en est que plus digne d'attention.

PALAIS DE BŒUF A LA SYLVIE. — Blanchir le palais de bœuf; l'éplucher; le parer; le rafraîchir à l'eau; l'égoutter et le partager en deux. Semer sur chacune de ses parties, un émincé de lard et de jambon; les assaisonner de poivre et de sel; les rouler ensemble; les renfermer dans un linge cousu de manière à ce que rien n'en échappe, et les mettre à cuire soit dans le pot-au-feu, soit dans du bouillon à part.

Après cinq heures d'ébullition, les servir mouillés d'un peu de jus de leur cuisson et accompagnés soit d'une *sauce piquante*, soit d'une *sauce aux tomates*, voir au 3 février et au 25 juillet.

Pour le *Macaroni au gratin*, voir au 27 février.

---

17 JUIN.

Matelote de carpe. — Longe de veau rôti.

C'est un intéressant rôti qu'une longe de veau à laquelle adhère le rognon. Mise en broche enveloppée d'un papier beurré, que l'on enlève quelques instants avant de la retirer du feu pour la laisser se dorer, et servie très-chaude, elle est agréable à manger, surtout la partie du rognon.

Le lendemain, pour le déjeuner, on peut, des restes du rognon, enrichir une omelette ou des œufs brouillés, On peut aussi en faire des rôties tout aussi élégantes que bonnes.

Roties de rognon de veau. — Détacher le rognon du morceau de veau, avec lequel il aura rôti; l'émincer; y ajouter les jaunes de deux œufs durs, de la mie de pain passée à travers une passoire et séchée, des fines herbes, des champignons blanchis, sel, poivre, une pincée de quatre épices et un peu de thym, puis hacher le tout ensemble. Mettre ce hachis dans une terrine, avec deux ou trois cuillerées du jus de la lèchefrite, même quantité de bon vin blanc et trois jaunes d'œufs crus; mélanger le tout et étendre ce mélange sur des tartines de mie de pain grillées à l'avance; chauffer vivement ces tartines sous un four de campagne et servir.

Matelote de carpe. — Couper en tronçons une belle carpe; mettre dans une casserole un morceau de beurre et une tranche de jambon; ranger dessus les tronçons de carpe; les assaisonner avec des fines herbes bien hachées, une feuille de laurier, des champignons blanchis et des petits oignons à moitié cuits dans du beurre; mouiller jusqu'à la hauteur du poisson avec du bon vin rouge, et poser la casserole sur un feu très-vif. Quand le poisson est au trois quarts cuit, lier la sauce avec des morceaux de beurre maniés de farine, et jetés un à un dans la casserole, tout en la remuant. La sauce liée, dresser les tronçons de carpe sur un plat; les surmonter des champignons et des oignons; entourer le plat de croûtons de pain grillés, ou de morceaux d'omelette; repandre la sauce dessus et servir chaudement.

C'est là une recette à retenir.

---

18 JUIN.

Croustade de riz. — Cerises à la vinaigrette.

La *Blanquette de veau au riz,* indiquée au 26 avril, constitue *une croustade simple,* qui déjà fait fort bien; mais on aura mieux en procédant comme il est dit ci-après.

Croustade au riz. — Nettoyer du riz; le laver; le blanchir; le mettre à cuire dans une casserole, mouillée sobrement de bouillon et de dégraissé de pot-au-feu; le faire aller doucement en le remuant souvent et de manière à ne point le rompre; veiller à ce qu'il soit un peu gras et le saler convenablement.

Quand la cuisson du riz est effectuée, garnir le fond d'un plat d'un bouchon de pain ayant la forme que l'on désire donner à la croustade; l'entourer d'une muraille de riz, de l'épaisseur de quatre à cinq centimètres; couvrir le dessus du morceau de pain d'une barde de lard très-mince; sur ce lard étendre également du riz; tracer avec la pointe d'un couteau la ligne de séparation de ce couvercle d'avec la muraille, afin de l'enlever facilement après cuisson; placer dans un four très-chaud ou sous un four de campagne, violemment chauffé et garni de feu, et faire prendre à la croustade belle couleur. Au moment de servir, détacher et ôter avec soin le couvercle; enlever le pain qui a servi de moule, le remplacer par un ragoût quelconque; remettre le couvercle et servir.

Je déclare n'avoir jamais essayé de la recette suivante, qui m'est venue de je ne sais où.

Cerises a la vinaigrette. — Enlever aux cerises queues et noyaux; mettre les chairs dans un saladier, avec filets d'anchois, zestes de citron en lanières,

petits oignons coupés par tranches, une pointe d'échalote et même d'ail, des émincés de lard et de carottes cuites dans le pot-au-feu, de telle sorte que les cerises forment les trois quarts du tout. Assaisonner de cannelle en poudre, moutarde, sel et poivre, muscade râpée, sucre en poudre, huile et vinaigre.

Disposer avec goût tous les ingrédients dans un saladier; orner de fleurs et servir.

---

19 JUIN.

Perches au beurre. — Rôti de porc frais.

Comme l'Eperlan, la Perche est en juin dans sa fleur. Le dévouement de ce bon et excellent poisson est extrême ; pour mieux paraître sur nos tables, il dévore jusqu'à ses enfants ! Ne soyons point ingrats et mangeons-le comme il mérite de l'être.

Il faut choisir les perches, grasses et d'une certaine grosseur ; celles de rivière, qui se distinguent des perches vivant dans des eaux stagnantes, par une couleur beaucoup plus claire, sont très-préférables.

La chair de la perche est un peu ferme, mais elle est de facile digestion.

On mange la perche *en matelote; frite; grillée ;* etc., et *au beurre.* La préférant ainsi, j'en donne la recette.

Perches au beurre. — Vider les perches ; en enlever les ouies et ficeler les têtes ; les essuyer avec un linge blanc ; les mettre au feu dans une casserole avec des tranches d'oignons et de carottes, une feuille de laurier, une poignée de sel, et mouiller avec de l'eau, de manière à ce qu'elles baignent. La

cuisson effectuée, verser à travers une passoire fine une partie du mouillement dans une autre casserole ; enlever aux perches écailles, peau et nageoires ; les mettre dans le mouillement tiré au clair et les y tenir chaudement. Pour les servir, les égoutter ; les dresser sur un plat et les masquer simplement d'une sauce au beurre, ou d'une sauce hollandaise.

Pour la *Sauce hollandaise*, voir au 20 janvier, et pour le *Rôti de porc frais*, au 26 mars.

---

20 JUIN.

Poulets aux pois. — Friture mêlée à l'italienne.

La belle volaille est encore chère, à cette époque de l'année ; mais certains petits poulets sont déjà abordables.

A les mettre en broche, on ne peut songer ; mais on en tire bon parti, en les accommodant avec des petits pois.

Poulets aux pois. — Couper en gros dés, 250 grammes de lard de poitrine, débarrassé de la couenne ; les passer quelques instants dans de l'eau tiède et les égoutter. Faire un roux, avec 125 grammes de beurre et la farine nécessaire ; y passer le lard, et quand il est d'un beau blond, y joindre deux petits poulets dépecés comme pour les fricasser ; mouiller avec une cuillerée à pot de bouillon et assaisonner d'un bouquet garni.

Quand l'ébullition s'est produite, ajouter un litre de petits pois et pousser à grand feu, sans couvrir la casserole. Dès que les petits pois sont cuits, dresser sur un plat les membres des poulets ; dégraisser la

sauce; la faire réduire si elle est trop longue; la goûter pour s'assurer qu'elle est d'un bon goût, en masquer les membres des poulets et servir.

Friture mêlée a l'italienne. — Cuire séparément cervelles, ris de veau, pieds d'agneaux, choux-fleurs, fonds d'artichauts, courges, aubergines, salsifis, etc., etc., suivant la saison; laisser refroidir; diviser en morceaux d'égale grosseur; passer dans de la pâte à frire; frire de belle couleur et servir surmonté de persil frit.

---

21 JUIN.

Noix de bœuf braisée. — Choux-fleurs à l'huile.

Carottes nouvelles et oignons blancs nouveaux, ces gentils compagnons de *la noix de bœuf braisée*, sont dans leur splendeur. Le moment est donc bien choisi pour donner la recette de cette excellente préparation qui, comme le *pot-au-feu*, a le don de plaire à tous.

Noix de bœuf braisée.— Piquer une noix de bœuf, de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché menu; la mettre dans une casserole avec un beau *bouquet garni*, une gousse d'ail, cloud de girofle, un peu de sel, une cuillerée à pot de bouillon, une demi-bouteille de vin blanc et une garniture de petites carottes. Lorsque la noix de bœuf est à moitié cuite, ajouter huit ou dix oignons blancs; couvrir la casserole et laisser la cuisson se continuer avec feu dessus et dessous. Quand elle est complète, prendre une partie du jus et le réduire à grand feu à l'état de glace.

Dresser la noix de bœuf sur un plat, arranger autour carottes et oignons : dorer le tout avec le jus réduit, ce qui donnera au mets une haute mine ; passer ensuite le restant du jus de cuisson, le verser dans la casserole où a eu lieu la réduction ; en détacher sur le feu tout ce qui peut y rester ; verser cette sauce dans le plat, sans déglacer ni viande ni légumes, et servir.

Pour les *choux-fleurs à l'huile*, voir au 5 janvier.

---

22 JUIN.

Concombres farcis. — Épaule de mouton à la chasseur.

Le concombre cru, dont, en Angleterre et en Allemagne, l'usage est si répandu, se fait également en France une belle place au soleil. Ce frais stimulant a en effet des charmes réels.

On peut reprocher aux concombres d'être indigestes, mais, coupés à fines tranches et saupoudrés de sel, ils ne tardent pas à rendre une eau visqueuse qui entraîne avec elle tous leurs mauvais principes, et si, après les avoir pressés, pour en extraire parfaitement cette eau, on a le soin de les saler fortement avant de les assaisonner, ils passent avec une facilité extrême.

Concombres en salade. — Éplucher des concombres encore verts ; en goûter le bout et rejeter ceux qui sont amers ; émincer les autres en rond dans leur entier et le plus finement possible ; les mettre dans un saladier avec sel, poivre, vinaigre, un oignon coupé en rouelles, et les laisser macérer ainsi pendant deux à trois heures. Après ce temps, enlever l'oignon,

presser les concombres dans un torchon pour en extraire toute l'eau ; y ajouter du cerfeuil ; les assaisonner à son goût, et les servir en même temps que le bœuf, etc.

Concombres farcis. — Peler des concombres mûrs ; en couper les pointes du côté de la queue; les vider en ôtant tous les pepins, et les mettre à tremper dans de l'eau fraîche, acidulée de vinaigre; les jeter ensuite dans de l'eau bouillante ; les y laisser deux ou trois minutes ; les rafraîchir à l'eau ; les égoutter ; les remplir d'une farce de viande cuite ; les poser côte à côte dans une casserole foncée de bardes de lard ; les assaisonner de sel, poivre, bouquet garni, et les mouiller de bouillon et d'un verre de vin blanc. Couvrir la casserole d'un rond de papier beurré ; faire partir; puis retirer la casserole sur de la cendre chaude et laisser mijoter jusqu'à cuisson complète. Retirer alors le jus, le faire réduire ; le dégraisser et l'assaisonner au besoin. Sortir avec soin les concombres de la casserole ; les dresser sur un plat ; les masquer avec la sauce réduite et les servir.

Pour l'*Épaule de mouton à la chasseur,* voir au 24 février.

---

23 JUIN.

Pot-au-feu. — Œufs à la tripe.

Ces jours derniers, j'ai goûté du veau, ayant l'apparence et le goût du thon. Comme il m'a paru bon, j'en ai recherché et trouvé la recette ; je la donne, car il n'y a rien de très-dispendieux dans cette préparation, qui peut être utilisée dans les ménages, surtout à la campagne.

Noix de veau en thon mariné. — Prendre une noix de veau bien blanche et de bonne qualité. Après l'avoir laissé mortifier le temps nécessaire suivant la saison, en ôter la peau, la graisse et les nerfs ; puis la couper en quatre ; frotter de sel fin chacun des morceaux sur toutes ses faces et les mettre ensuite dans une terrine avec de l'oignon en rondelles, du persil en branche, thym, laurier, gousse d'ail, quelques baies de genièvre, du poivre noir concassé, trois anchois lavés et écrasés, puis couvrir la terrine avec un linge blanc. Après quatre jours, retourner les morceaux de veau, et quatre autres jours après, les retirer et les laisser égoutter. Verser alors dans une casserole à travers une passoire fine, le tiers du jus resté dans la terrine et les ingrédients d'assaisonnement; y ajouter une bouteille de bon vin blanc et les morceaux de veau ; poser cette casserole sur un feu doux et laisser mijoter jusqu'à cuisson parfaite. Remettre ensuite viande et cuisson dans la terrine préalablement bien nettoyée, et laisser refroidir le tout. Le lendemain, retirer les morceaux de veau et les égoutter bien soigneusement. Enfin, les placer dans un pot ou dans un bocal, verser dessus de bonne huile d'olive, de manière à les couvrir; et clore le vase avec du parchemin.

Pour les *Œufs à la tripe*, voir au 3 mars.

---

24 JUIN.

Sole au gratin. — Poulet rôti à la peau de goret.

Le 8 janvier, j'ai présenté la Sole *sur le plat*, la

13 mai je l'ai mise *sur le gril*, aujourd'hui, il faut la gratiner, elle n'en sera pas moins bonne.

Sole au gratin. — Nettoyer une belle sole; la fendre par le dos et en retirer l'arête. Mettre ensuite un morceau de beurre frais, dans une casserole, avec force fines herbes et champignons hachés ensemble; assaisonner de sel, poivre, muscade râpée et d'un filet de vinaigre; passer un instant le tout sur un feu doux et introduire dans le corps de la sole la moitié de cette farce.

Enduire un plat à gratin de beurre mélangé à un anchois écrasé; coucher la sole dans ce plat, et, à l'aide de la lame d'un couteau, étendre sur le dessus, le restant de la farce; la saupoudrer de mie de pain; la mouiller d'un demi verre de vin blanc et d'autant de bouillon; verser sur la mie de pain du beurre fondu, afin qu'elle prenne belle couleur; mettre à cuire, soit au four, soit sous un four de campagne, soit enfin sur un fourneau avec très-peu de feu en dessous et un couvercle chargé de charbon en dessus et servir après quinze ou vingt minutes de cuisson.

Poulet a la peau de goret. — Plumer; flamber; vider; trousser un poulet et le mettre en broche. Vers la fin de la cuisson, placer à l'extrémité d'une brochette, un morceau de lard, enveloppé de papier, mettre le feu au papier et faire tomber sur le poulet, pendant qu'il tourne, les gouttes de lard fondu qui se produisent. — Elles déterminent sur la peau du poulet des boursouflures semblables à celles qui éclosent sur la peau d'un cochon de lait (goret) pendant qu'il rôtit.

25 JUIN.

Côte de bœuf rôtie garnie d'une purée de pommes de terre à l'anglaise. — Crème fouettée aux fraises.

Certaine crème fouettée aux fraises, dont j'ai pris large part, m'a laissé de bien doux souvenirs. Elle est simple à préparer, cette *crème fouettée aux fraises*, à la condition toutefois, d'avoir à sa disposition de la bonne crème double et des fraises. Les fraises reparaissent, la bonne crème n'est pas introuvable. Je vais certainement faire des heureux en en donnant la recette.

Crème fouettée aux fraises. — Verser dans une terrine un litre de crème double, et fouetter cette crème à l'aide d'un balai d'osier. A mesure qu'il se produit de la mousse, l'enlever avec une écumoire et la poser sur un tamis. Quand tout est fouetté, passer à travers une serviette en les pressant bien, une livre de fraises soigneusement épluchées; joindre au jus obtenu un volume égal de sucre en poudre, et au moment de servir mêler ce jus sucré à la mousse, refouetter le tout ensemble et verser sur un plat.

J'ai indiqué au 8 février, la composition des gaufres dites *d'office*, voici celles des *gaufres allemandes* et des *gaufres de Carlsbad*.

Gaufres allemandes. — Mêler 250 grammes de sucre à quatre œufs entiers; incorporer 250 grammes de farine et délayer le tout avec 75 grammes de beurre fondu et le quart d'un verre d'eau; saler légèrement; parfumer à sa convenance et employer.

Gaufres de Carlsbad. — Délayer un verre de farine avec un verre de lait écrémé et un œuf entier;

y mêler trois euillerées à bouche de sucre, un grain de sel, un peu de beurre fondu et employer.

Pour *la Purée de pommes de terre à l'anglaise,* voir au 3 mai.

---

26 JUIN.

Maquereau aux poireaux. — Cochon de lait rôti.

Le cochon de lait doit être choisi court, gras, n'ayant pris pour nourriture que le lait de sa mère.

Cochon de lait rôti. — Pour saigner le cochon de lait, il faut avoir un couteau fort étroit de lame et très-pointu. Prendre le corps du cochon entre les genoux, lui serrer le grouin de la main gauche et enfoncer le couteau au bas de la gorge en le dirigeant droit, de manière à atteindre le cœur, pour qu'il se débarrasse de tout son sang. Cela fait, casser les défenses; tremper la tête dans de l'eau un peu plus que tiède, maintenue sur le feu ; si le poil des oreilles commence à s'enlever, retirer l'eau du feu et y plongez en entier l'animal; l'en retirer; le poser sur une table et le frotter en le retrempant plusieurs fois dans l'eau, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de poils sur son corps. Enlever alors les sabots; le vider en évitant de pratiquer une ouverture trop grande, et ne laisser dans le corps que les rognons ; ciseler le chignon ; faire quatre incisions sur la croupe pour retrousser la queue entre la peau et les chairs; assujettir les pieds de derrière à l'aide d'une brochette, comme ceux d'un lapin au gîte; trousser les pieds de devant, et les maintenir ainsi, avec une autre brochette passée à travers la poitrine ; enfin, introduire une troisième

brochette près des rognons, pour empêcher qu'en cuisant le dos ne se bombe.

Toutes ces opérations terminées, mettre le cochon de lait à dégorger dans de l'eau fraîche; l'égoutter et, après quelques instants, l'embrocher. Quand il aura fait cinq ou six tours, le frotter d'huile d'olive avec un pinceau de plumes, pour rendre sa peau plus croquante, et répéter plusieurs fois cette opération. La cuisson effectuée, le retirer de broche; lui faire de suite une incision autour du cou, ce qui maintient la peau croquante, et servir.

Pour *le Maquereau aux poireaux*, voir au 30 avril.

---

27 JUIN.

Raie à la noisette. — Gâteau de bœuf.

Là, où les enfants sont nombreux, les mets froids, de division facile, offrent une grande ressource; ils augmentent de mérite si leur prix de revient est modeste, et quand ils joignent à tout cela une exécution simple et prompte, ils sont inappréciables. Le gâteau de bœuf réunit tous ces mérites.

Gateau de bœuf. — Prendre de la tranche de bœuf bien tendre, un morceau de jambon et de la tétine de veau, le bœuf entrant pour les trois quarts; hacher le tout aussi menu que possible; couper en dés un morceau de bon lard et en mélanger au hachis en l'assaisonnant de sel, poivre et épices, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail finement hachés; feuille de laurier; branche de thym, et un petit verre d'eau-de-vie. Foncer une terrine à pâté de bardes de lard; poser sur la terrine son couvercle;

garnir les joints de pâte faite de farine et de vinaigre ; envoyer au four et l'y laisser passer la nuit.

Le *gâteau de bœuf* ne doit être servi qu'après son complet refroidissement.

Pour la *Raie à la noisette*, voir au 12 mars.

---

28 JUIN.

Côtelettes de porc frais à la poêle. — Pommes de terre à la Margot.

Quelques carottes, un peu moins de navets, branches ou demi-pied de céleri, un oignon, deux poireaux, deux cœurs de laitues, une poignée d'oseille, du cerfeuil, et pour qui les aime le quart d'un choux, sont les éléments du *potage à la julienne*, si généralement aimé.

POTAGE A LA JULIENNE. — Éplucher l'oseille ; la hacher grossièrement; la jeter dans de l'eau bouillante salée; l'y laisser deux minutes; la retirer et la mettre à rafraîchir dans de l'eau froide et l'égoutter.

Passer au beurre poireaux et oignons coupés en filets, sans leur laisser prendre couleur ; additionner ensuite carottes, navets et céleri également émincés ; assaisonner de poivre et de sel et d'un petit morceau de sucre ; mouiller avec du bouillon ; faire partir et au premier bouillon retirer la casserole sur l'angle du fourneau ; écumer ; incorporer du chou préalablement blanchi ; plus tard, des cœurs de laitues en lames. Après cuisson verser le potage sur des croûtons ; semer à sa surface du cerfeuil ciselé et servir.

CÔTELETTES DE PORC FRAIS A LA POÊLE. — Mettre sur

le feu un morceau de beurre dans une poêle; dès qu'il est fondu, y tremper les côtelettes légèrement aplaties et parées; les passer immédiatement dans de la mie de pain, avec sel, poivre et fines herbes hachées; les remettre dans la poêle et les cuire à feu doux. Quand elles sont cuites, les retirer et les tenir chaudement; mettre un peu de farine dans la poêle restée sur le feu; dès qu'elle est un peu cuite, la mouiller avec du vin blanc; laisser réduire; assaisonner de sel et de poivre; verser cette sauce sur les côtelettes; semer sur le tout des cornichons hachés, et servir.

Pour les *Pommes de terre à la Margot*, voir au 16 janvier.

---

29 JUIN.

Pot-au-feu. — Pigeons aux petits pois.

Les *Pigeons aux petits pois*, comme la Fricassée de poulets, la Langue de bœuf à la sauce piquante, etc., est un des mets classiques de la cuisine française. J'ai omis jusqu'ici d'en donner la recette, je vais tâcher que mes lecteurs n'aient rien perdu à l'attendre :

PIGEONS AUX PETITS POIS. — Plumer; éplucher; vider les pigeons et leur remettre le foie dans le corps; en retourner les pattes en dedans; ne point couper leurs ailerons; les blanchir et les essuyer avec soin. Les mettre au feu dans une casserole avec un morceau de beurre; les tourner et retourner et, quand ils ont pris jolie couleur, les retirer de la casserole.

Passer dans le même beurre du petit lard coupé en dés, préalablement mis à dessaler pendant une demi-heure, et, quand il a pris couleur, le retirer

également; ajouter alors au beurre une forte cuillerée de farine; faire un roux blond, et dès qu'il est à point, remettre dans la casserole lard et pigeons; les retourner dans le roux, et mouiller peu à peu avec du bouillon, en tournant à l'aide d'une cuiller de bois, jusqu'à l'ébullition et à bonne consistance de sauce. Assaisonner de persil, ciboules, quart de feuille de laurier et pointe d'ail hachés menu et d'une pincée de poivre; retirer la casserole sur le coin du fourneau et laisser les pigeons mijoter.

Après un quart d'heure, ajouter des pois fins, en suffisante quantité; couvrir la casserole et laisser cuire en remuant souvent les pois. Quand ils sont cuits, si la sauce est devenue trop longue, la verser dans une petite casserole; la faire réduire à grand feu et dès qu'elle est à point, la reverser dans le ragoût; le goûter pour le saler au besoin; le dégraisser et le servir.

---

30 JUIN.

Rognon de bœuf à l'oignon. — Fondue au fromage.

Si le rognon d'un bon bœuf est un manger présentable, celui d'un mauvais bœuf est toujours exécrable; les recettes suivantes ne sont applicables qu'à de bons rognons.

Rognon de bœuf a l'oignon. — Émincer de l'oignon; le mettre au feu dans une poêle avec un morceau de beurre; quand il est blond, y incorporer le rognon de bœuf coupé fort mince; assaisonner de poivre et de sel, et laisser mijoter. Dès que le rognon est cuit, ce qui se reconnaît au sang qui s'en

échappe, ajouter un filet de vinaigre, mêler et servir.

Rognon de bœuf a la paysanne. — Émincer un rognon de bœuf; en rejeter les nerfs; mettre cet émincé dans un plat creux, en y mélangeant un peu de lard de poitrine coupé en petits morceaux; assaisonner de sel, poivre et épices; couvrir le plat; le poser sur de la cendre chaude et l'y maintenir deux heures.

Cette préparation se sert dans le plat où elle a cuit, sans autre façon.

Potage printanier. — Tous les légumes tendres, tels que choux-fleurs, pointes d'asperges, petits oignons blancs, petits haricots verts, petits pois, petits radis roses, etc., etc., figurent de droit dans la composition du potage printanier, qui se prépare comme le *potage julienne*, mais ne se verse point sur des croûtons. Des légumes et du très-bon bouillon en font seuls les frais.

Pour la *Fondue au fromage*, voir au 13 février.

1er JUILLET.

Brochet à l'huile. — Côtelettes de veau en papillottes

Les *Côtelettes de veau en papillotes*, cette friandise des petits ménages, ne s'y préparent pas toujours bien. Les recettes qu'en donnent les divers livres de cuisine sont généralement trop compliquées. J'ai formulé la suivante, aussi simplement que possible, et je souhaite qu'à son aide, mes lectrices réussissent complétement *les Côtelettes de veau en papillotes.*

CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTES. — Enlever aux côtelettes l'os de l'échine; les aplatir; les saupoudrer de poivre et de sel; les cuire au beurre, dans une casserole, bien également des deux côtés; les retirer de la casserole et les déposer sur une assiette. Ajouter au jus de cuisson resté dans la casserole, un peu de farine; mouiller sobrement de bouillon ou d'eau; faire réduire d'un tiers; retirer du feu; passer cette sauce, qui doit être épaisse, et y mêler des fines herbes hachées.

Prendre alors des feuilles de papier blanc bien collé et pliées en deux; les découper largement sans toucher au dos, de la forme des côtelettes; les huiler; placer dans chacune d'elles, d'abord une fine barde de lard; sur ce lard étendre une cuillerée de sauce; sur cette sauce poser une côtelette; sur la côtelette remettre une cuillerée de sauce et sur cette sauce une autre barde de lard; fermer le papier en ployant obliquement les bords ensemble, puis un quart-d'heure avant de les servir, mettre les papillottes sur le gril, au-dessus d'un feu doux; les y laisser sept ou huit minutes de chaque côté et les servir.

Pour le *Brochet à l'huile,* voir au 1er mai.

2 JUILLET.

Pot-au-feu. — Purée de potiron au sucre.

Décidément l'expression « écrire comme une cuisinière, » employée pour stigmatiser une écriture incorrecte, est complétement fausse. Ces temps derniers, j'ai reçu une lettre signée « une cuisinière du faubourg Saint-Germain », écrite comme écrit une duchesse. Aujourd'hui, c'est encore « une cuisinière, » mais sans indication de quartier, qui veut bien m'adresser deux recettes, sur beau papier, d'une écriture encore plus belle. Quant au style, on peut l'apprécier. Je copie textuellement :

«.... D'abord je voudrais vous parler d'un légume assez peu connu ou dédaigné, et dont le goût pourtant rappelle celui de l'artichaut : J'ai nommé le topinambour. Non-seulement ce légume est très-délicat en salade, mais encore, accommodé au lard, il est très-succulent.

«Topinambours au lard.—Peler les topinambours ; les couper en rouelles minces ; couper du lard en dés et le faire revenir dans du beurre; y mêler ensuite les topinambours ; mouiller avec très-peu d'eau ; assaisonner de poivre et de sel ; laisser cuire à petit feu; remuer jusqu'à ce que les topinambours soient parfaitement écrasés et servir. »

Maintenant, parlons du potiron ou giraumon. Généralement, on n'emploie le potiron qu'en potage, quoique accommodé comme plat, il donne un entremets sucré, très-délicat. »

« Purée de potiron au sucre.—Éplucher le potiron et le couper en gros dés ; le mettre à cuire avec très-peu d'eau, un demi-verre au plus; remuer et écraser jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte, un peu ferme et

laisser évaporer l'eau, tant qu'il en restera dans le potiron. Faire fondre du beurre dans une casserole; y verser la purée de potiron, saler médiocrement et sucrer beaucoup; laisser mijoter quelque temps, et pour servir, verser dans un plat; saupoudrer de sucre en poudre et passer dessus, une pelle rougie.

Pour cette préparation, on doit préférer les giraumons, aux énormes potirons, car ils contiennent bien moins d'eau. Le potiron diminuant beaucoup en cuisant, il en faut une assez grande quantité pour en faire un plat présentable. »

---

3 JUILLET.

Bœuf à la mode. — Fèves de marais à la crème.

Dieu me pardonne, j'avais oublié les fèves. Il est cependant grand temps d'en parler.

Les fèves s'accommodent *à la crème*, ou *en macédoine*. Voyons ces deux préparations :

Fèves a la crème. — Faire blanchir les fèves ; les jeter ensuite dans de l'eau fraîche ; les égoutter ; les passer au beurre à demi roux; les assaisonner de sel, poivre, persil haché menu et bouquet de sarriette, qui est de rigueur; ajouter un peu de farine et de beurre maniés ensemble, et mouiller avec du bouillon; au dernier moment, lier à l'aide de crème bien fraîche; laisser chauffer sans ébullition et servir.

Fèves en macédoine. — Blanchir les fèves; blanchir également des fonds d'artichauts; hacher champignons, échalotes et persil ; passer ce hachis au beurre;

y mêler un peu de farine ; mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc: incorporer les fèves et les fonds d'artichauts coupés en dés ; assaisonner de sel et de poivre : tenir la sauce courte et en enlever le bouquet avant de servir.

Pour le *Bœuf à la mode,* voir au 20 février.

---

4 JUILLET.

Melon. — Carbonnade de mouton au riz. — Macédoine de légumes.

Pour les gens à petite bourse, les melons sont toujours chers; grande estdonc leur tristesse, si ayant donné 2 ou 3 francs pour un melon, il se trouve être mauvais.

Il est des signes auxquels on reconnaît les bons melons. Je vais les indiquer, tout en déclarant que, parfois, les plus fins s'y trompent.

La queue d'un melon fraîchement coupée indique qu'il a mûri attaché à la plante et non sur la paille.

S'il a du poids, il y a lieu de croire qu'il n'est pas spongieux.

Si de l'écorce s'exhale une bonne odeur, on peut espérer que sa chair aura de l'arôme.

Enfin, si à l'antipode de la queue il fléchit légèrement sous la pression du doigt, il est suffisamment mûr.

Il en est qui mordent à la queue du melon pour s'assurer de la qualité ; plus la queue est amère, disent-ils, meilleur est le melon.

Cela peut être, mais en essaye qui voudra

MACÉDOINE DE LÉGUMES — Tourner des carottes et

des navets, moins de navets que de carottes; les blanchir; les égoutter; les achever de cuire dans de l'eau salée et les égoutter de nouveau. Cuire également à l'eau de sel, les différents légumes qu'offre la saison, et les égoutter. Faire un roux blanc, dans une casserole; le mouiller avec du bouillon; l'assaisonner d'un peu de sel et aussi d'un peu de sucre; laisser cuire pendant quelques minutes; lier avec des jaunes d'œufs et de la crème; mêler sans les écraser, tous les légumes à cette sauce et les servir.

Pour la *Carbonnade de mouton au riz*, voir au 13 février.

---

5 JUILLET.

Anguilles aux riz et au oignons glacés. — Pigeons rôtis.

Après la faucheison des prés, les anguilles ne sont point rares. Voici une agréable manière de les accommoder.

Anguilles aux oignons glacés. — Faire cuire du riz et glacer des petits oignons au beurre. Dépouiller et vider les anguilles; les ouvrir sur toute leur longueur; en enlever les arêtes et les cuire à petit feu, dans du vin blanc, assaisonné d'oignons coupés en rondelles, laurier, persil, ail, peu de sel et poivre. Après cuisson, les étendre sur une table; les ouvrir et les mettre en presse jusqu'à complet refroidissement.

Pendant ce temps, passer la cuisson; faire un roux et le mouiller avec; laisser réduire jusqu'à ce que la sauce prenne une certaine consistance; y ajouter alors

une pincée de poivre de Cayenne, et un morceau de beurre frais, mêlé à un anchois bien écrasé ; couper ensuite les anguilles, par morceaux uniformes ; les ranger dans une casserole ; les couvrir de la sauce, et après les avoir fait réchauffer, verser le riz dans un plat ; dresser dessus en couronne les morceaux d'anguille ; garnir le milieu avec des petits oignons glacés et masquer le tout avec la sauce bien chaude.

Pour les *Pigeons rôtis*, voir au 4 janvier.

---

6 JUILLET.

Bœuf bouilli garni à la flamande. — Salade.

De ma vie de gourmand, je n'ai vu des convives rester froids à l'apparition sur la table, d'un morceau de Bœuf garni *à la flamande.*

Bœuf bouilli a la flamande. — Désosser ; ficeler et mettre à cuire en *Pot-au-feu*, un morceau de culotte de bœuf, un peu gras et un quart plus fort que le pot ne le comporte. Après quatre heures d'ébullition constante et à feu modéré, retirer du pot viande, bouillon et légumes, et mettre au fond une fine tranche de jambon ; la faire suer un instant, placer dessus la pièce de bœuf ; l'assaisonner d'une cuillerée à pot de bouillon bien dégraissé, d'une bouteille de vin blanc, de sel, poivre et épices ; couvrir le pot ; le poser sur un feu doux et laisser la cuisson se continuer durant une heure au moins.

Pendant cette opération, couper des choux par quartiers ; les blanchir à l'eau bouillante, puis les jeter dans de l'eau fraîche, et les y laisser une demi-heure ; les égoutter et les presser pour en extraire l'eau.

Etaler chaque quartier de choux, ainsi préparé, sur une table ; l'assaisonner de sel et de poivre et le ficeler; Disposer tous ces morceaux dans une casserole, en les mouillant du dégraissage du *pot-au-feu*, augmenté au besoin d'un peu de bouillon ; y ajouter un beau morceau de lard, un saucisson et des saucisses; assaisonner le tout d'un fort bouquet garni et de poivre; couvrir la casserole d'une feuille de papier beurré et de son couvercle, et la placer sur un feu lent, jusqu'à cuisson parfaite des choux.

Faire également cuire à part, dans du bouillon, des carottes et des navets.

Quelque temps avant de servir, faire un roux ; le mouiller avec le jus de cuisson du bœuf, celui des choux et des autres légumes; laisser réduire à bonne consistance ; goûter et assaisonner au besoin.

Enfin, dresser le bœuf au centre d'un plat; l'entourer des choux, couronnés du lard, du saucisson et des saucisses ; disposer en cordon les autres légumes; masquer le tout avec la moitié de la sauce, et servir ce plat de résistance en l'accompagnant d'une saucière, contenant le restant de la sauce.

---

7 JUILLET.

Haricot de mouton. — Surmulet sauce ravigote.

Le *Surmulet* ou *barbeau de mer*, classé aujourd'hui dans la marée de deuxième classe, est un des poissons dont on fit le plus de cas dans l'antiquité. Son prix était tellement élevé, que, d'après Martial, un certain Colodiore, en échangea un contre un esclave.

Le surmulet est d'une grandeur médiocre et ordinairement du poids d'un kilog. ; il est allongé et couvert de grandes écailles tendres. Trop gras, il est

indigeste, il faut donc toujours choisir les plus charnus et les moins gras. La chair en est ferme et exempte de viscosité, qualité rare chez les poissons. Le Surmulet est agréable au goût, se digère bien et se conserve frais assez longtemps.

On fait avec ses œufs, comme avec ceux de l'Esturgeon, une sorte de caviar pour exciter l'appétit.

Surmulet sauce ravigote. — La préparation du surmulet à la sauce ravigote lui est des plus avantageuses. On le cuit à l'eau de sel et on le sert sur la sauce.

Sauce ravigote. — Faire un roux; le mouiller avec du vin blanc et du bouillon; laisser réduire. Ajouter pimprenelle, estragon, cerfeuil et civette blanchis ensemble et hachés menu; un jus de citron, du sel et du gros poivre, et lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille.

Pour le *Haricot de mouton*, voir au 9 février.

---

8 JUILLET.

Veau sauté à la Marengo. — Macaroni au gratin.

Le *Veau sauté à la Marengo*, est un des mets les plus nouveaux de la cuisine française. Les chauvins, à petite bourse, ne pouvant, vu le haut prix de la volaille, faire fête de la célèbre fricassée, préparée sur le champ de bataille de Marengo, ont substitué au poulet, l'humble tendron de veau. L'imagination est une belle chose!...

Au 15 janvier, est déjà une recette du *Veau sauté à la Marengo*, la suivante est préférable, je le crois.

Veau sauté a la marengo. — Couper proprement en carrés de cinq à six centimètres, de la poitrine de veau; faire dégorger ces morceaux dans de l'eau fraîche; les retirer, et les égoutter sur un linge blanc.

Mettre au feu une casserole à sauter, avec un morceau de beurre (le poulet à la Marengo se saute avec de l'huile); laisser fondre le beurre, puis y ajouter les tendrons de veau, quelques tranches d'oignons très-fines, un peu de jambon émincé, un peu de bouillon, du sel et du poivre. Sauter le tout ensemble; tendrons et oignons étant cuits et de belle couleur, y ajouter un peu de vinaigre et servir.

Qui aime la sauce, peut, quand la cuisson des tendrons est presque terminée, les saupoudrer d'un peu de farine; les sauter encore quelques instants, puis les mouiller avec du bouillon et les servir après un bouillon ou deux.

Pour le *Macaroni au gratin*. voir au 27 février.

---

9 JUILLET.

Pot-au-feu. — Boudin de foie de veau.

Le boudin, le vrai boudin, celui fait de sang de porc et de morceaux de la panne de cet animal, est indigeste en diable. On a beau l'accompagner de moutarde, il en revient toujours un peu. Aussi, je le néglige, et lui préfère de beaucoup, les boudins confectionnés avec la chair d'autres animaux.

Par un procédé bien simple, on fait d'excellents boudins de foie de veau, j'en ai essayé et je suis satisfait.

Boudin de foie de veau. — Piler du foie de veau avec un sixième de son poids de panne de porc; couper en dés un autre morceau de panne, égal à celui passé au mortier; mêler le tout; l'assaisonner de poivre, sel et épices ; introduire cet appareil dans des boyaux liés aux deux bouts; les mettre à cuire mouillés du vin blanc, assaisonnés de sel, poivre et laurier et les laisser refroidir dans leur cuisson.

Pour les servir, les griller et les présenter chaudement.

Potage croute au pot. — Faire griller des croûtes de pain; les mettre dans une casserole, à côté les unes des autres; verser dessus du bouillon non dégraissé; placer la casserole sur un feu doux et laisser bouillir; le bouillon finira par tarir et les croûtes gratineront. Les retirer; les placer dans la soupière, avec des légumes du pot-au-feu émincés au couteau; verser dessus la quantité de bouillon nécessaire et servir.

---

10 JUILLET.

Grondin à l'huile. — Volaille rôtie.

Le Grondin, à tête monstrueuse, qu'il ne faut point confondre avec le Rouget, est un poisson de mer peu estimé. C'est à tort. Le grondin est presque sans arêtes, sa chair est ferme et fort bonne, mangée à l'huile. — On fait aussi avec le grondin, d'excellent bouillon de poisson.

Potage de poisson aux herbes. — Quand on cuit à l'eau de sel, des poissons de mer, tels que turbots.

barbues, bars, grondins, congres, etc., etc., si on les assaisonne de tranches d'oignons et de carottes, d'une demi-feuille de laurier, d'un bouquet de persil, et d'une pointe d'ail, ce qui en rien ne nuit à leur bonté, on obtient un bouillon de poisson, dont on peut tirer un excellent parti, en en faisant, après l'avoir passé au tamis, un *potage de poisson aux herbes*.

Placer sur le feu, dans une casserole, la quantité nécessaire du bouillon ci-dessus, et dès qu'il entre en ébullition, y jeter des cœurs de laitues, du cerfeuil, une branche de céleri et de l'oseille, le tout préalablement haché grossièrement; quand ces herbes sont cuites, lier le potage avec des jaunes d'œufs, et le verser sur des tranches de pain, coupées dans une soupière, et arrosées d'huile d'olive, puis le servir. On peut à l'huile substituer du beurre.

Grondin a l'huile. — Mettre les grondins dans une casserole, contenant de l'eau salée en ébullition. Après un bouillon ou deux, retirer la casserole du feu ; la couvrir avec un linge et n'en retirer les grondins qu'au bout d'un quart d'heure ; en ôter avec soin les écailles ; enlever la cuirasse de la tête et la remplacer par un bouquet de persil en branches. Servir sur une serviette dans un plat.

---

11 JUILLET.

Veau à la ménagère. — Pois à la française.

Les petits pois ne sont plus aussi tendres que dans la première quinzaine de juin, il est sage maintenant

de les cuire en casserole. Une bonne recette de pois à la française, sera bien accueillie des ménagères.

Pois a la française. — Mettre dans une terrine un litre de petits pois; les manier avec un morceau de beurre de la grosseur d'une noix; verser dessus de l'eau fraîche; les laisser ainsi huit à dix minutes; les égoutter; les mettre dans une casserole placée sur un feu doux; y ajouter un bouquet de persil et de ciboule; les couvrir et laisser la cuisson s'effectuer en les sautant de temps en temps.

Quand la cuisson est complète, mêler à un morceau de beurre, une demi-cuillerée de farine et l'incorporer aux pois, avec un morceau de sucre; laisser cuire encore un instant; goûter si les pois sont d'un bon goût; les dresser en rocher, et les servir.

Si par hasard les pois sont trop liés, les détendre avec un simple filet d'eau.

Pour le *Veau à la ménagère*, voir au 8 février.

---

12 JUILLET.

Gigot de sept heures. — Oignons en ragoût.

La recette d'un *bouillon gras pour malades*, dont la confection n'exige pas plus de quarante minutes, ne peut manquer d'être utilisée.

Bouillon gras pour malades. — Prendre la moitié d'un poulet maigre et une demi-livre de veau sans graisse; retirer la peau du poulet et le hacher menu avec le veau; mettre ce hachis dans une casserole; le mouiller d'un litre et demi d'eau; ajouter vingt grammes de poireaux et dix grammes d'oignons

finement émincés; placer la casserole sur le feu; tourner le contenu, avec une cuiller en bois, jusqu'à l'ébullition; laisser bouillir vingt minutes sur le coin du fourneau; passer enfin à travers une serviette et employer.

Ce bouillon, obtenu en une demi-heure, ne peut être clair qu'à la condition de ne point bouillir.

Oignons en ragout. — Faire cuire des oignons sous de la cendre; les éplucher avec soin; les mettre dans une casserole avec du jus de gigot; les laisser mijoter pendant vingt minutes, et lier leur sauce avec une pincée de farine et un peu de montarde.

Pour le *Gigot de sept heures*, voir au 15 juin.

---

13 JUILLET.

Poitrine d'agneau à la Lorraine. — Petits pois au beurre.

Poitrine d'agneau a la lorraine. — Parer et ficeler deux poitrines d'agneau. Mettre au fond d'une casserole une tranche mince de jambon; poser dessus les deux poitrines et les couvrir d'un peu de lard; ajouter carottes, oignons, petit bouquet garni, sel et poivre; mouiller avec un peu d'eau ou de bouillon; couvrir la casserole; la poser sur un feu doux et laisser la cuisson s'effectuer, ce qui demande d'une heure et demie à deux heures. Les retirer ensuite; en enlever les ficelles, et les mettre en presse entre deux couvercles de casserole, jusqu'à refroidissement complet, les parer de nouveau; les enduire de beurre tiède; les passer dans de la chapelure; les mettre

sur le gril recouvertes d'un four de campagne, et quand elles sont suffisamment colorées des deux côtés, les servir masquées d'une *sauce piquante*, ou quand la saison le permet, du ragoût suivant.

Passer sur le feu, dans une casserole, du beurre et de la farine; mouiller avec du jus de cuisson des poitrines, soigneusement dégraissé, et laisser réduire. Pendant ce temps, prendre deux ou trois poignées de groseilles à maquereau vertes; les couper en deux; en enlever les pepins; les blanchir à l'eau bouillante salée; les égoutter et les incorporer à la sauce réduite; laisser jeter quelques bouillons; assaisonner vigoureusement et verser le tout sur les poitrines d'agneau.

Petits pois au beurre. — Mettre les pois dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un peu d'eau, quelques grains de sel, du sucre, un bouquet de persil et quelques petits oignons nouveaux. Faire cuire à feu doux, et la cuisson opérée, retirer oignons et persil, manier de farine un morceau de beurre; lier avec, les petits pois et les servir.

Pour la *Sauce piquante*, voir au 3 février.

---

14 JUILLET.

Pot-au-feu. — Blanc-manger.

Une spirituelle et érudite correspondante désire être renseignée sur les *Blancs-manger*. — Non pas ceux, dit-elle, faits avec de la gélatine; mais ces blancs-manger si goûtés à la cour du Roi-Soleil, et ordonnés par Fagon, son médecin, dans les affections inflammatoires.

Je me suis mis en quête, et je puis fournir la for-

mule indiquée par le susdit docteur, à Mme de Maintenon, pour la préparation de ce *Blanc-manger réconfortant.*

Voici d'abord la recette du *Blanc-manger à la ménagère*, tel que le préparaient nos pères et qui peut encore être d'une grande utilité. Viendra ensuite celle du docteur Fagon.

Blanc-manger a la ménagère. — Il a pour base, soit des restes de blanc de volaille, bouillie ou rôtie, soit de la chair de veau rôti.

Piler les chairs avec des amandes douces préalablement passées à l'eau bouillante et débarrassées de leur écorce; délayer la pâte avec du lait; passer la composition dans un torchon et l'exprimer fortement; faire bouillir le liquide extrait, avec de la farine de riz et quand le mélange commence à prendre, y joindre du sucre en poudre, de l'eau de fleur d'oranger ou tout autre parfum ; remuer et verser dans un moule.

Blanc-manger réconfortant. — Piler un quarteron d'amandes mondées, en y joignant un peu d'eau pour empêcher la séparation de l'huile ; ajouter une pinte de consommé très-réduit, fait, en remplaçant légumes et accessoires d'usage, par deux clous de girofle, un morceau de cannelle, un peu de sel, et complétement dégraissé. Quand le consommé est bien mêlé aux amandes, ajouter deux onces (64 grammes) de blanc de volaille rôtie, haché et pilé avec gros comme un œuf de mie de pain mollet, afin de rendre le blanc-manger plus épais. Le mélange étant complet, le passer à l'étamine en le tordant fortement, pour en extraire le plus possible.

Verser ce qui a passé dans un poêlon, en y ajoutant le jus d'une orange et un quarteron de sucre; placer le poêlon sur un feu vif; l'agiter d'abord pour que le blanc-manger s'épaississe; le laisser reposer un peu, puis le remuer de temps à autre avec une

cuiller jusqu'à cuisson complète. Pour s'en assurer, verser un peu de blanc-manger sur une assiette; s'il prend en gelée en refroidissant, il est cuit.

---

15 JUILLET.

Carrelet à l'oseille. — Côtelettes de veau panées et grillées.

On me demande avec instance la recette de la *crème frite* ; je le comprends. La *crème frite* était le plat obligé des petits soupers de la Régence, et la duchesse de Berri, fille du duc d'Orléans, qui, comme son père, en raffolait, la préparait de ses propres mains.

Voici la recette qu'on en trouve dans un singulier ouvrage : *la Cuisine en musique* (1738).

LA CRÊME FRITE

Dédié aux dames par Jean LEBAS, cuisinier.

Air : *Quand le péril est agréable.*

Ici, vous mettrez dans la crème
Des œufs et le jaune et le blanc,
Et ferez l'assaisonnement
Comme on sait et de même.

Quand elle est cuite on la farine,
Et quand elle est froide il vous faut
La couper par petits morceaux
Qui soient de bonne mine.

Lorsque l'on veut, on la fait frire
Dans une pâte de beignets;
Autrement ces morceaux bien faits
Pourraient bien se détruire.

Passons maintenant a la recette en prose.

Crème frite. — Faire d'abord bouillir un quart de litre de lait où sera un peu de zeste de citron ; délayer avec deux œufs entiers, la quantité de farine qu'ils pourront absorber et amalgamer ensuite à cette pâte, quatre autres œufs entiers ; mouiller avec le lait, débarrassé du zeste de citron et remuer de manière à ce qu'il ne se forme point de grumeaux.

Placer cette crème sur le feu en la tournant avec une cuiller en bois. Après un quart d'heure, ajouter gros comme une noix de beurre, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger, un peu de sel, 125 grammes de sucre en poudre, et laisser pendant sept à huit minutes, en tournant toujours, la cuisson s'effectuer. Lier alors avec quatre jaunes d'œufs ; verser la crème à l'épaisseur d'un doigt dans un ou plusieurs plats et la laisser refroidir. La couper ensuite en morceaux et les paner avec de la mie de pain très-fine ; frire ces morceaux de belle couleur ; les dresser en rocher sur un plat ; les saupoudrer de sucre ; glacer le tout avec la pelle rougie, et servir.

L'exécution de cette recette exige un certain soin.

Pour le *Carrelet à l'oseille*, voir au 4 mars, et pour les *Côtelettes de veau*, au 6 avril.

---

16 JUILLET.

Matelote de lapin et d'anguille. — Rosbif rôti.

Mais oui, nous allons, si vous le voulez bien, fricasser conjointement, un lapin et une anguille, et,

croyez-moi, le résultat n'en sera point désagréable; surtout si le lapin est un lapereau de bon fumet et l'anguille de bonne eau et d'une grosseur attrayante.

Matelote de lapin et d'anguille. — Lapin et anguille convenablement mis à nu, et le lapin revenu un instant sur le gril; les proprement couper en morceaux et tronçons, et les réunir dans une même casserole avec un beau bouquet garni, du sel et du poivre. Passer au feu des petits oignons, avec du lard coupé en dés; quand les oignons sont blonds, les retirer de la casserole, ainsi que le lard, et y faire un roux, mouillé de bon vin et d'un peu de bouillon. Après un bouillon, remettre lard et oignons, puis verser le tout sur les morceaux de lapin et d'anguille et laisser cuire à feu doux. Pour servir, dresser les morceaux; ajouter à la sauce, un anchois haché avec des cornichons ou des câpres; en masquer les morceaux et servir.

C'est de l'ancienne cuisine qui, à certains, pourra ne pas plaire, mais bien sûr, elle trouvera des amateurs.

Voici un potage peu connu :

Potage aux salsifis. — Choisir de gros salsifis bien sains; les râtisser et les couper de la longueur du petit doigt; les blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante, et puis les cuire à fond dans du bouillon ou de l'eau, assaisonnés de sel et d'un morceau de beurre. Pour servir, lier le potage avec quatre à cinq jaunes d'œufs, et le verser dans la soupière avec des croûtons de pain, frits au beurre.

17 JUILLET.

Hochepot. — Gâteau de riz.

Le *hochepot* appartient aussi à la vieille cuisin française. Malgré sa bonté et le profit qu'il porte dans le ménage, il fut abandonné il y a bien des années; on l'obtenait à trop bon compte.

Aujourd'hui ce motif doit au contraire le faire rechercher. — Les ménages modestes, feront bon accueil à sa recette.

Hochepot. — Prendre du bas de poitrine de bœuf; le couper en morceaux carrés de cinq à six centimètres; faire dégorger ces morceaux dans de l'eau fraîche et les ébouillanter ensuite.

Mettre au fond d'une grande casserole, quelques débris de viande de bœuf, pardessus, un lit de carottes, les morceaux de poitrine, une tranche de jambon et un cervelas; recouvrir ces viandes de salsifis, de scorsonères, de pommes de terre longues, de deux ou trois pieds de céleri, de quelques oignons, panais et navets; mouiller avec du bouillon, si faire se peut; assaisonner de poivre et de sel; couvrir la casserole et mettre à cuire feu dessus, feu dessous. Le tout étant cuit, faire un roux peu coloré; le mouiller avec le jus de cuisson, et assaisonner de poivre et de sel, si besoin il y a. Pour terminer, ajouter des quatre épices et du persil haché menu, et après quelques ouillons dresser dans un grand plat, les légumes en dessous, la viande en dessus; masquer le tout avec la sance et servir chaudement.

Pour le *Gâteau de riz*, voir au 10 janvier.

18 JUILLET.

Soles sur le plat. — Pâté chaud à la ciboulette.

Pâtés chauds et froids ont une enveloppe de pâte.

La pâte, préparée de la manière suivante, peut servir aux uns et aux autres.

PATE A PATÉS CHAUDS ET FROIDS. — De 500 grammes de farine, une forte pincée de sel, trois jaunes d'œufs, les trois quarts d'un verre d'eau et 125 grammes de saindoux, faire une pâte un peu ferme; la couvrir d'un linge et la laisser reposer huit à dix minutes; après ce temps, la réduire à l'aide d'un rouleau en bois, à l'épaisseur de trois centimètres, et étendre dessus 250 grammes de beurre fin; ployer la pâte en double; lui redonner l'épaisseur première; la redoubler; l'abaisser encore et ne terminer qu'après avoir renouvelé cinq fois l'opération. La pâte est alors bonne à employer.

PATÉ CHAUD A LA CIBOULETTE. — Prendre 125 grammes de rouelle de veau, même quantité de noix de bœuf et 500 grammes de graisse de rognon de bœuf. Hacher le tout très-menu et assaisonner ce mélange de sel, poivre et quatre épices. Quand l'amalgame est bien complet, y ajouter deux œufs entiers, l'un après l'autre, tout en continuant à hacher, puis mouiller le hachis avec quelques gouttes d'eau et continuer à le mouiller petit à petit, en le hachant toujours, jusqu'à ce qu'il soit arrivé à la consistance d'une farce; ajouter alors du persil et de la ciboule hachés très-fin, et mélanger à la farce, bonne alors à être employée.

Garnir ensuite un moule, avec de la *pâte à pâté*

chaud; le remplir de la farce ci-dessus; le fermer avec une abaisse de même pâte, en ayant soin de la souder, d'en rogner les bords et de les pincer; dorer à l'œuf et mettre au four. Après cuisson, enlever le couvercle; dégraisser l'intérieur; ajouter un petit roux mouillé de bon jus de citron; remettre le couvercle et servir très-chaud.

Pour les *Soles sur le plat,* voir au 8 janvier.

---

19 JUILLET.

Canard aux navets. — Œufs à la tripe.

Un correspondant gourmand m'envoie de Niort, une variante, à la douce *crème frite,* dont, le 15 février, j'ai donné la recette en vers et en prose. La sienne est au chocolat : elle a, dit-il, des charmes. Voici comment elle se prépare :

Crème frite au chocolat. — Faire dissoudre 100 grammes de chocolat dans un demi-verre d'eau et le mêler à un litre de lait; casser et battre cinq œufs; y mélanger deux cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre et incorporer au lait quand il est en ébullition; laisser cuire quelques instants; ajouter un petit verre de rhum, une poignée d'amandes écrasées et étendre cette bouillie qui doit être très-consistante sur une table ou sur un marbre, à l'épaisseur d'un centimètre; la laisser refroidir, puis la couper en losanges égaux; les passer à l'œuf battu; les paner ensuite et les frire.

Pour ma part, j'indiquerai aujourd'hui la simple *Crème aux abricots :*

Crème aux abricots. — Mettre à cuire une douzaine d'abricots avec 125 grammes de sucre; passer au tamis et laisser refroidir; ajouter un demi-verre de vin blanc léger, huit jaunes d'œufs et du sucre en poudre. Délayer avec soin; passer le mélange à l'étamine; le verser dans un moule ou dans des petits pots, et cuire au bain-marie. Les très-gourmands remplacent le vin blanc par un verre de ratafia.

Pour le *Canard aux navets*, voir au 14 février, et pour les *Œufs à la tripe*, au 3 mars.

---

20 JUILLET.

Pot-au-feu. — Ecrevisses au court-bouillon.

Les grosses écrevisses sont hors de prix, mais les moyennes, qui parfois se trouvent plus pleines et plus délicates, s'obtiennent à des prix raisonnables. Je puis donc en traiter ici.

La bonté de l'écrevisse dépend surtout de la manière de la cuire. Selon moi, voici la meilleure :

Écrevisses au court-bouillon. — Laver les écrevisses; les mettre avec de l'eau dans une casserole; les sauter plusieurs fois, puis les verser dans une passoire. Essuyer la casserole; y remettre les écrevisses; les mouiller de vin blanc à moitié de leur volume; les assaisonner de rondelles de carrottes et d'oignons, de persil en branche, d'une ou deux ciboules, feuille de laurier, clous de girofle, sel et gros poivre; mettre la casserole sur un feu vif et la couvrir; de temps en temps sauter les écrevisses et dès que le mouillement s'élève au-dessus, les sauter une dernière fois.

Retirer la casserole de dessus le feu; la couvrir et

laisser ainsi les écrevisses terminer leur cuisson. Si on ne les emploie pas de suite, les verser dans une terrine avec leur mouillement et les couvrir.

Pour les servir, les faire chauffer dans leur cuisson; les égoutter et les dresser en rocher sur un plat garni de persil.

Écrevisses a la crème. — Après avoir soigneusement lavé les écrevisses, les mettre à cuire dans du bouillon bien assaisonné. Pendant qu'elles cuisent, faire fondre dans une casserole un bon morceau de beurre frais, en y mêlant une cuillerée de farine; mouiller avec un grand verre de lait chauffé, ou mieux, de crème chaude; assaisonner de sel et de poivre; faire bouillir, puis lier avec deux ou trois jaunes d'œufs délayés dans une cuillerée de lait, et verser lentement dans la sauce en la tournant toujours.

Cette sauce ainsi preparée, enlever aux écrevisses les petites pattes, l'écaille de la queue et le bout de la tête; les mettre dans la sauce tenue chaudement; les y laisser ressuer un instant; les dresser sur un plat, les masquer de la sauce et les servir.

---

21 JUILLET.

Gigot rôti. — Haricots verts à la lyonnaise. — Crème veloutée en petits pots.

J'ai reçu la lettre suivante :

Monsieur,

Comme vous paraissez aimer beaucoup les petits enfants, permettez-moi de vous indiquer une recette qui leur fera plaisir : :

Œufs au lait glacé. — Faites des œufs au lait dans un moule; renversez-le dans un plat un peu creux, et versez dessus un sirop de framboise qui formera une sauce excellente et réjouissante à l'œil.

Recevez, etc.

UNE MAMAN GATEAU.

Merci, madame, et pour les enfants et pour moi!

En retour, permettez-moi de vous donner la recette de la *Crème veloutée* aux gésiers de poulets!

Ils sont bien malheureux, ceux qui n'aiment pas la crème veloutée en petits pots; pour moi, j'en raffole. Aussi ai-je déjà commencé ma récolte de gésiers de poulets; je dis gésiers, l'expression n'est pas juste, c'est la peau blanche des gésiers qu'il faut dire : elle enveloppe les graviers que mangent ces petits enragés. Ces peaux, que l'on peut employer aussi bien fraîches que sèches, ont, comme la présure, la vertu de faire prendre le lait.

Il faut s'en précautionner de bonne heure, car, desséchées, elles se dissolvent plus facilement.

Pour les préparer, il suffit, après les avoir détachées des gésiers, et lavées avec soin, de les suspendre en un lieu sec.

Crème veloutée en petits pots. — Quand le lait, ayant bouilli, a été additionné de sucre, et qu'il est presque refroidi, y jeter les peaux de gésiers broyées, à raison de cinq à six, par litre de liquide; remuer et passer à l'étamine, puis remplir les petits pots et les faire prendre au bain-marie. On obtient ainsi une gelée dans laquelle il n'entre ni farine, ni colle, ni œufs.

Si les gésiers sont frais, il faut les hacher menu avant de les mettre dans le lait.

Pour le *Gigot de mouton rôti*, voir au 31 mai, et au 7 juin, pour les *Haricots verts à la lyonnaise*.

—

22 JUILLET.

Gigot de mouton rôti réchauffé. — Friture mêlée à l'italienne.

Le prix élevé des gigots de mouton force aujourd'hui bon nombre de ménagères à ne les employer que rarement. La partie mangeable d'un petit gigot revient à très-cher la livre, et un gros gigot une fois entamé, ne peut plus, selon elles, être employé que froid ou en émincé, ce qui porte peu de profit.

Ces dames se trompent; il est facile de présenter deux fois un gigot de mouton sur la table, dans les mêmes conditions d'excellence et en apparence aussi intact la seconde fois que la première.

Gigot de mouton rôti réchauffé. — Le gigot de mouton rôti, ayant été servi une première fois et découpé horizontalement d'un seul côté, l'envelopper dans une feuille de papier beurré, le remettre en broche et au feu ; quand il est bien chaud, le retirer et le coucher dans un plat, sur une copieuse purée de pommes de terre, la partie entamée en dessous; arroser gigot et purée avec une partie de son jus, mis en réserve et réchauffé sans bouillir, et servir.

---

23 JUILLET.

Maquereaux à la flamande. — Epaule de porc frais à la marinière.

L'*Epaule de porc frais à la marinière* constitue un

excellent plat de résistance dont on fera bien de se souvenir, pour les parties de campagne et les jours où on aura beaucoup de monde à déjeuner.

ÉPAULE DE PORC FRAIS A LA MARINIÈRE. — Étant donnée une belle épaule de porc frais, suffisamment attendrie ou mortifiée, la mettre dans le sel et l'y laisser pendant huit heures ; après ce temps la retirer ; l'égoutter et l'essuyer; la piquer çà et là de quelques filets d'ail ; la couvrir de bardes de lard minces ; l'envelopper d'un papier huilé ou beurré; l'embrocher et la placer devant un bon feu. Quand la cuisson est proche, enlever le papier et le lard, et pendant que l'épaule finit de cuire, la saupoudrer de chapelure de pain. Lorsqu'elle a acquis belle couleur, la sortir de broche, et attendre qu'elle soit froide pour la servir.

MAQUEREAUX A LA FLAMANDE. — Vider, laver et égoutter les maquereaux ; manier un morceau de beurre avec échalotes, persil et ciboules hachés, du sel et le jus d'un citron ; farcir de ce mélange les maquereaux en l'introduisant par les ouïes ; les rouler séparément dans une feuille de papier beurré ou huilé, en en ficelant les deux bouts, et les mettre ainsi à griller sur un feu doux. La cuisson effectuée, enlever le papier; dresser les maquereaux sur un plat et les arroser du beurre qui se trouve dans les papiers.

---

24 JUILLET.

Carpe au sang. — Épaule de mouton en ballon.

Toutes les carpes ne sont malheureusement pas

du Rhin ou de Seine. On a beau les choisir ni trop jeunes ni trop vieilles, conditions essentielles pour les avoir bonnes, la chair en est bien souvent mollasse et fade. Ces mauvaises qualités s'atténuent heureusement de beaucoup, à l'aide de certaines préparations, dont celle dite *au sang*, est une des plus énergiques, tout en ayant l'immense avantage de réussir très-facilement.

Carpe au sang. — Écailler, parer et vider une belle carpe; en réserver le sang; laver l'intérieur avec un peu de vin rouge et mêler ce vin au sang; égoutter et essuyer la carpe; la coucher dans un plat, et la saupoudrer de sel fin en dessus et en dessous, après l'avoir piquée partout le corps avec une lardoire, pour que le sel pénètre dans les chairs. Après deux heures de cette marinade, la cuire à petit feu dans un court-bouillon, fait de deux tiers de vin et d'un tiers d'eau, avec tranches d'oignons et une poignée de toutes sortes de fines herbes.

Quand la cuisson est complète, verser à travers une passoire, la moitié du court-bouillon dans une casserole; y joindre le sang de la carpe et un bon morceau de beurre manié avec de la farine; poser la casserole sur un feu vif et laisser le contenu bouillir à gros bouillons.

Quand la réduction est suffisante, et que la sauce a acquis une consistance convenable, ajouter un anchois bien lavé et écrasé, du gros poivre, de la muscade râpée, du sel si c'est nécessaire, et enfin quelques câpres ou des cornichons hachés.

Dresser sur un plat la carpe, maintenue chaude, dans le restant du court-bouillon; la masquer de la sauce et la servir.

Ce mets, qui se peut rehausser de croûtes de pain grillées, a un fort bel aspect.

Pour l'*Épaule de mouton en ballon*, voir au 1er mai.

---

25 JUILLET

Nouilles au jambon masquées d'une sauce aux tomates.
Canard rôti.

Plusieurs demandes d'une bonne recette pour *la Sauce tomate* m'arrivent à la fois. Elle est en effet parfaitement de saison; pour mieux satisfaire mes lecteurs, je vais dire la préparation de cet excellent apéritif, d'après les Maîtres de Paris, et comment aussi elle a lieu dans les bonnes officines du midi de la France.

SAUCE AUX TOMATES, *d'après* A. BEAUVILLIERS, PARIS.— Les tomates étant essuyées et débarrassées de leur queue, les ouvrir en deux; en ôter les graines et les presser dans les mains pour en extraire la partie aqueuse. Mettre dans une casserole un morceau de beurre, une feuille de laurier et un peu de thym; placer la casserole sur un feu modéré; remuer les tomates jusqu'à ce qu'elles soient en purée; y ajouter alors du dégraissé du pot-au-feu; laisser cuire encore, puis les passer en les exprimant fortement.

Faire un petit roux; le mouiller avec le résidu obtenu; laisser réduire à la consistance de bouillie légère; saler convenablement et finir par une petite pincée de poivre de Cayenne.

SAUCE TOMATE (Cuisine méridionale).— Essuyer les tomates; en couper les queues; les diviser en deux et en enlever l'eau et les graines. Étendre au fond d'une casserole une fine tranche de jambon avec quelques débris de viande, des tranches d'oignons et de carottes, une petite branche de céleri et un clou de girofle; poser dessus les tomates, et mettre à cuire sur un feu doux, en remuant le tout de temps en temps, avec

une cuiller de bois pour que rien ne s'attache. Après cuisson, saupoudrer d'une pincée de farine; mouiller d'un peu de bouillon, et un instant après, passer au tamis.

Cette sauce doit avoir une certaine consistance.

Vous n'avez plus, mesdames, que l'embarras du choix.

Pour les *Nouilles au jambon*, voir au 12 juin, et pour le *Canard rôti*, au 2 juin.

---

26 JUILLET.

Grondins en cornets aux fines herbes. — Poulet rôti.

Le Grondin, je l'ai dit, a une vilaine tête; seulement, comme elle n'est bonne à rien, on la coupe et ce qui reste constitue un bon poisson, dont on peut tirer un excellent parti. C'était l'avis de Maître Beauvilliers, déjà nommé, qui, dans son *Art du Cuisinier*, indique la manière de préparer les *Grondins* en *cornets aux fines herbes*. Je le copie textuellement :

GRONDIN EN CORNETS ET AUX FINES HERBES. — Enlever la tête à sept ou huit grondins; les vider ; les laver et les laisser égoutter.

Mettre dans une casserole, sur le feu, un bon morceau de beurre, force persil, champignons et ciboules hachés, sel, poivre et une pincée de farine; laisser fondre le tout en le remuant avec une cuiller de bois ; placer les grondins dans cet assaisonnement et les y laisser mijoter.

Quand ils sont aux trois quarts cuits, les retirer du feu et attendre qu'ils soient presque froids. Avoir

alors autant de cornets en papier fort, qu'il y a de grondins; verser dans chaque cornet une cuillerée de la cuisson; y introduire un grondin en l'entrant par la queue; combler les cornets avec de la cuisson; les fermer hermétiquement, et les mettre sur le gril au-dessus d'un feu doux, pour terminer de les cuire. Les cornets ayant pris belle couleur, les dresser sur un plat et les servir.

C'est assez original.

Pour le *Poulet rôti*, voir au 12 mai.

---

27 JUILLET.

Pot au feu. — Canard rôti.

Ceci est à titre de renseignement, en profitera qui pourra.

La chasse n'est pas encore ouverte, et cependant, sans craindre messieurs les gendarmes, on peut manger des halbrans.

Ces jeunes canards, fils de mères sauvages, et élevés par elles aux bords de grands étangs, ont eu le fouet de l'aile brûlé ou cassé, pour mettre un frein à l'humeur vagabonde qui leur est naturelle. Dès qu'ils sont dignes d'être mangés, ces halbrans mi-sauvages et mi-domestiques sont étouffés, et envoyés au marché, à notre plus grande joie.

Le *Soufflé glacé* n'appartient point à la *Petite cuisine*, mais la recette m'en est demandée avec instance par des dames.

Soufflé glacé, vanille et chocolat. — Composition : 4 décilitres de sucre clarifié, à 32 degrés,

5 décilitres d'eau, 10 jaunes d'œufs, 50 grammes de vanille en gousse, un demi-litre de crème.

Mélanger dans une terrine les jaunes d'œufs, le sirop et l'eau ; passer ensuite au tamis de soie ; ajouter la vanille, et faire prendre sur le feu, jusqu'à ce que la composition masque la cuiller ; retirer la vanille ; verser dans une terrine non vernie et préalablement chauffée, et fouetter au fouet de buis, jusqu'à fermeté de pâte à biscuit ordinaire.

Incorporer alors à l'aide du fouet, un demi-litre de crème fouettée très-ferme, et placer l'appareil dans une casserole d'argent bien saisie par le froid et autour de laquelle sera fixée, à l'aide d'une ficelle, une bande de papier en dépassant les bords.

Cela fait, placer la casserole dans une braisière, saupoudrée de sel salpêtré et couverte de glace. Après deux heures, et sans le sortir de la braisière, étendre, dessus le soufflé, du chocolat fondu à l'eau et refroidi et après deux autres heures, retirer la bande de papier et servir.

Pour le *Canard rôti*, voir au 2 juin.

---

28 JUILLET

Gigot de mouton bouilli. — Carottes aux oignons.

Si Dieu me prête vie, je veux un jour traiter de la cuisine au point de vue de l'hygiène et de la guérison des maladies. Les pharmaciens en seront dépités ; tant pis pour eux ! leurs drogues sont trop mauvaises... N'est-il pas absurde, par exemple, de prendre des robs dépuratifs, dont le meilleur fait grimacer quand on l'avale, alors que la carotte, la douce carotte, bien autrement riche en propriétés dépuratives, constitue un aliment des plus agréables ?

La carotte est aussi très-nourrissante, car elle renferme une notable quantité de sucre; si on la dessèche au four, ce sucre passe à l'état de caramel et elle devient alors préférable à tout, pour colorer le bouillon du pot-au-feu.

Les carottes s'accommodent de plusieurs façons : *à la Maître d'hôtel, à la Flamande, à la Ménagère*, et aussi *aux Oignons*.

Je cherchais depuis longtemps la formule de ce ragoût de carottes et d'oignons dont j'avais mangé dans ma jeunesse. Je la trouve aujourd'hui dans le *Cuisinier Durand*, et la donne incontinent.

Carottes aux oignons. — Couper en tranches minces trois parties de carottes et une d'oignons, et les sauter à la poêle, soit avec un bon morceau de beurre, soit avec de la graisse, en veillant à ce qu'elles ne s'attachent pas; assaisonner de sel et de poivre, et quand le tout a pris couleur, le saupoudrer d'un peu de farine; le mouiller de bouillon ou de bouillon mélangé à du lait; mettre la casserole sur le feu et laisser la cuisson s'achever. Au moment de servir, lier avec des jaunes d'œufs délayés avec du vinaigre, et assaisonner de persil haché très-menu.

Pour le *Gigot de mouton bouilli*, voir au 11 janvier.

---

29 JUILLET.

Epaule de veau en musette champêtre. — Brochet à la tartare.

L'Epaule de veau en musette champêtre est encore un des mets de l'ancienne cuisine française. Elle y tenait

à bon droit un rang tout aussi honorable que la *Poitrine de mouton en haricot*, et le *Bœuf en daube*. Cependant elle est aujourd'hui délaissée comme l'est sa marraine, la Musette champêtre, tandis que le *Aricot de mouton*, dont l'A s'est changé en H, et le *Bœuf en daube*, continuent à être fort goûtés. Il y a là une injustice à réparer.

ÉPAULE DE VEAU EN MUSETTE CHAMPÊTRE. — Désosser l'épaule de veau; la piquer de menus lardons et de filets de langue à l'écarlate; saler et poivrer l'intérieur, puis la trousser et la ficeler en lui donnant la forme d'une musette. Etant ainsi préparée, la placer dans une casserole avec bandes de lard en dessus et en dessous, carottes, oignons et bouquet garni; mouiller avec du bouillon; fermer la casserole et mettre à cuire feu dessus, feu dessous. L'épaule étant cuite, passer et dégraisser le fond de cuisson; le faire réduire, et le reverser sur l'épaule. La laisser mijoter encore quelque temps; la dresser et la masquer de son jus.

Une litière de *fèves de marais à la crème*, fait au mieux sous une épaule de veau ainsi préparée.

FÈVES DE MARAIS A LA CRÈME. — Faire blanchir les fèves; les jeter ensuite dans de l'eau fraîche; les égoutter; les passer au beurre demi-roux; les assaisonner de sel, poivre, persil haché fin et d'un bouquet de sarriette, qui est de rigeur; ajouter un peu de farine et mouiller avec du bouillon. Au moment de servir, ajouter de la crème bien fraîche; laisser chauffer et servir avant l'ébullition.

Pour le *Brochet à la tartare*, voir au 4 mars.

---

30 JUILLET

Poule au riz. — Poissons rôtis.

La Poule au riz a le double avantage d'être un met distingué et de porter grand profit dans un ménage. Sa préparation doit suivre d'un jour ou deux, la mise du pot-au-feu, car elle exige impériensement du bouillon.

Poule au riz. — Après avoir plumé, flambé, épluché et vidé la poularde, la trousser, les pates en dedans ; la brider et la barder de lard. Mettre à blanchir un demi-kilo de riz ; l'égoutter, puis placer la poule au milieu d'une casserole, l'estomac en dessous ; l'entourer de riz ; mouiller le tout avce deux cuillerées à pot de bouillon ; poser la casserole sur le feu, et dès que l'ébullition se produit, la retirer sur le coin du fourneau ; la couvrir et laisser mijoter en ayant le soin de remuer le riz de temps en temps. Quand la poule est cuite, ce dont on s'assure en la piquant avec une lardoire, la retirer ; la dresser sur un plat ; dégraisser le riz ; y incorporer un morceau de beurre frais, sel et gros poivre ; s'il est trop épais, le détendre avec un peu de bouillon ; en masquer la poule et servir.

Pour les *Poissons rôtis*, voir au 24 janvier.

---

31 JUILLET.

Bœuf à la mode. — Ecrevisses à la broche.

Mais certainement des *écrevisses à la broche!!!* d'un

accommodement ni difficile ni dispendieux, et d'un bon!...

C'est doux bonheur pour la ménagère délicate, fêtant un parent ou un ami, de lui offrir des *Ecrevisses à la broche* et... d'en manger sa part.

On chercherait vainement dans les livres de cuisine moderne, la recette de cette pimpante gourmandise. Je la révèle avec satisfaction; elle fera des heureux.

ÉCREVISSES A LA BROCHE. — Ici, pour entrer en danse, les écrevisses doivent jouir de la plénitude de leurs facultés. On les met d'abord dans une terrine, avec un pot de lait et une poignée de persil grossièrement haché. Tout à leur aise, les écrevisses boivent le lait et leur corps se sature du goût du persil. On les fait ensuite passer de vie à trépas en les plaçant sur de la cendre, dans une casserole, avec un verre de vin blanc, un morceau de beurre, quelques tranches d'oignons, des fines herbes, et poivre.

Dès qu'elles sont mortes, les retirer; les faire égoutter et les laisser refroidir.

Leur enlever alors les petites pattes et les barbes; placer sous la coquille de chacune d'elles un petit morceau de beurre manié avec persil, ciboules et échalotes hachées, sel et poivre. Les embrocher avec des hatelets ou brochettes; fixer les hatelets à une broche et mettre à rôtir les écrevisses devant un petit feu, en les arrosant avec la marinade dans laquelle on les a fait mourir. Après cuisson, les débrocher; les dresser sur un plat, verser dessus le contenu de la lèchefrite et les servir.

Pour le *Bœuf à la mode*, voir au 20 février.

1er AOUT.

Pied de veau à la Camargo. — Pigeons rôtis.

Quand on croyait la gélatine très nourrissante, les pieds de veau, où elle abonde, étaient fort recherchés comme aliment, mais aujourd'hui, l'absence complète de principes nutritifs dans cette substance étant avérée, ils ont perdu de leur vogue et bien souvent on ne les emploie que par routine.

Les pieds de veau ne sont cependant pas sans agréments. En les tenant relevés, ils figurent fort bien soit la remoulade, soit frits ou farcis, soit enfin à la *Camargo*, mode de préparation que je recommande, ne serait-ce qu'en mémoire de la charmante Mlle Camargo, premier sujet de la danse à l'Opéra, qui, dit-on, a donné son nom. Pourquoi ?

Pieds de veau a la Camargo. — Cuire à l'eau quatre pieds de veau ; les bien égoutter et les mettre ensuite dans une casserole avec deux cuillerées de verjus, un morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, échalote hachée et un verre de bouillon, laisser mijoter une demi-heure sur un petit feu, et, avant de servir, écraser un anchois et le delayer dans de la sauce avec une cuillerée de persil haché. Si la sauce, qu'il faut toujours tenir courte, n'est point assez acide, y remettre un peu de verjus.

Pour les *Pigeons rôtis*, voir au 4 juin.

---

2 AOUT

Pot-au-feu. — Pigeons farcis et rôtis.

Un bon ami m'avait engagé à aller hier, chez lui, manger un pigeon, en l'arrosant d'une bouteille de Jurançon. J'avais promis d'assister à la préparation des pigeons.

J'ai tenu religieusement ma promesse et bien m'en a pris.

A mon arrivé, les pigeons étaient étalés sur la table d'une cuisine bien éclairée; il y en avait trois, tous blancs et dodus, à rendre l'âme heureuse rien qu'à les voir. Derrière les pigeons, et semblant les garder, étaient trois bouteilles de vin de Jurançon fraîchement montées de la cave. Nous devions dîner à trois.

Pigeons et bouteilles me furent présentés par mon ami revêtu de la veste classique et tenant en main un charmant petit couteau à manche d'ivoire. Après les compliments d'usage, le vin ayant été enlevé de la cuisine, l'amphitryon artiste se mit à l'œuvre en opérant comme suit :

Pigeons farcis et rôtis. — Vider et éplucher les pigeons; détacher dextrement la peau de dessus l'estomac et introduire en dessous, une fine farce, faite de leurs foies, d'un morceau de jambon, de lard râpé, de champignons, de fines herbes, le tout haché et pilé au mortier, assaisonné de sel, poivre et épices, et lié avec des jaunes d'œufs. Les peaux soigneusement recousues, envelopper chaque pigeon de tranches de veau bien minces, puis de bardes de lard, et enfin, d'une feuille de papier beurré et les embrocher incontinent à côté l'un de l'autre.

La cuisson presque effectuée, enlever le papier, et dès que le rôti a pris une légère teinte dorée, s'em-

presser de le retirer et de le servir, accompagné d'un jus de veau et de jambon, augmenté du contenu de la lèchefrite, bien dégraissé.

---

3 AOUT.

Collets de mouton rôtis.— Artichauts à la sauce blanche.

Je suis toujours à la recherche des mets réconfortants et à bon compte, et c'est une bonne fortune pour moi que d'en découvrir un. — En étudiant la *Cuisine anglaise,* j'ai eu la chance de trouver celui-ci.

Collets de mouton rôtis. — Prendre deux bons collets de mouton gras, aussi frais que possible; les placer dans une terrine; verser dessus une bouteille de vin rouge; les assaisonner de sel et de poivre, et les laisser dans cette marinade pendant vingt-quatre heures. Les mettre ensuite à rôtir en les arrosant avec leur marinade et un peu de beurre. Après cuisson, les servir avec leur sauce à part.

Artichauts a la sauce blanche. — Parer les artichauts; les laver avec soin et les mettre dans un chaudron plein d'eau salée bouillante. Quand il sont cuits, les retirer; les égoutter, et les servir avec une *Sauce blanche* à part.

Pour la *Sauce blanche,* voir au 20 mars.

---

4 AOUT.

Epaule de veau aux sept racines. — Langouste sauce au homard.

A la date du 28 mars, j'ai dit la cuisson *au naturel*, des homards et des langoustes et la préparation de la *sauce au homard*, mais je n'ai pas indiqué comment ces aimables crustacés doivent être présentés sur la table. Plusieurs demandes m'ont été adressées à ce sujet. Je vais y répondre.

Langouste sauce au homard. — La manière la plus simple, de servir un homard ou une langouste *au naturel*, est de fendre l'animal en deux sur sa longueur, de le dresser sur un plat, en l'entourant de persil et de l'accompagner d'une sauce, présentée à part, dans une saucière.

On peut aussi détacher la queue du coffre; la vider par le dessous, sans endommager le dessus; en couper les chairs en tranches; les parer et les replacer dans leur coquille retournée. Dresser alors le coffre intact, sur une serviette, dans un plat ovale; placer à sa suite la queue retournée, garnie de ses chairs; entourer le tout de persil et le présenter avec la sauce à part.

Enfin, si on a plusieurs homards ou langoustes à servir ensemble, choisir le plus beau; en vider la queue par le dessous sans la détacher du coffre; retirer également toutes les chairs des autres homards et, après les avoir coupées en tranches, et parées convenablement, les dresser en dôme, sur une serviette, dans un plat ovale, et couvrir le dôme avec la carapace du premier homard.

On met en bordure, soit des branches de persil, soit des œufs durs découpés, etc.

Pour l'*Epaule de veau aux sept racines*, voir au 10 avril.

---

5 AOUT.

Côte de bœuf à la languedocienne. — Pudding de pommes de terre.

Les puddings jouent un très-grand rôle dans la cuisine anglaise; on en fait à la viande, à la graisse, à la moelle, à la farine, au pain, au riz, aux légumes verts et secs, aux fruits verts et mûrs, au vermicelle, à la tanaisie, etc. Ils se cuisent ou dans de l'eau bouillante, ou enveloppés d'une serviette, ou au four, et se mangent chauds et froids. La généralité des puddings, n'auraient certainement pas en France, le même succès qu'en Angleterre, mais j'affirme, en avoir goûté de fort bons, pendant mon séjour dans la Grande-Bretagne; de plus, une des causes de la grande vogue des puddings, chez nos voisins, est la facilité et l'économie avec lesquelles on nourrit, à leur aide, de nombreuses familles. Il y a donc lieu de rechercher et d'indiquer ici les formules de ceux qui, plus particulièrement, peuvent convenir à nos goûts.

Pudding aux pommes de terre. — Faire cuire à l'eau, deux litres et demi de bonnes pommes de terre; les peler et les passer à travers une passoire fine. Les mêler ensuite à 250 grammes de beurre fondu et même quantité de sucre en poudre, et quand le mélange est complet, y ajouter six œufs battus comme pour une omelette, un verre d'eau-de-vie, et 250 grammes de raisins de Corinthe. Mêler encore; verser l'appareil dans une serviette, et la ficeler pour que rien ne s'en échappe.

Mettre à cuire dans de l'eau bouillante, pendant une demi-heure; puis enlever le pudding; le dresser sur un plat et le servir arrosé d'un verre de vin blanc, dans lequel on aura fait fondre du sucre et incorporé du beurre fondu.

Pour la *Côte de bœuf à la languedocienne*, voir au 13 mars.

---

6 AOUT.

Haricot de mouton. — Tomates farcies au maigre.

A cette époque, les tomates sont mûres, il faut en manger.

La meilleure manière de préparer les tomates est certainement de les *gratiner*, après les avoir *farcies au maigre*; on les a ainsi dans toute leur excellence, et on peut en apprécier parfaitement les mérites, toujours fort grands.

L'écueil à éviter, dans ce mode d'accommodement des tomates, c'est qu'à la cuisson, elles ne tournent en eau; on y parvient en procédant de la manière suivante :

Tomates farcies en maigre au gratin. — Les ustensiles nécessaires à cette préparation sont : un plat creux et un couvercle en fer, pouvant être chargé de charbons ardents.

Prendre de belles tomates bien rouges, mais non molles; les plonger une à une dans de l'eau bouillante et en enlever la peau, qui alors se soulève facilement; en couper du côté de la queue une tranche suffisante pour mettre à découvert toutes les cavités, et extraire à l'aide d'une petite cuiller, les graines et les parties aqueuses qu'elles contiennent, puis mettre les

tomates à égoutter dans un plat, l'ouverture faite, en dessous.

Placer sur le feu, dans une petite casserole, les morceaux et les graines enlevés aux tomates, avec des échalotes hachées, un peu d'ail, sel et poivre; laisser bouillir et réduire, puis passer à travers un tamis ou une passoire fine, en exprimant le plus possible; remettre cette purée dans la casserole; y ajouter un fort morceau de beurre, manié d'assez de farine, pour la rendre épaisse, et deux ou trois cuillerées à bouche de persil haché menu; mêler sur le feu, et au premier bouillon retirer la casserole. Disposer alors dans un plat creux, préalablement beurré, les tomates les unes contre les autres; en remplir toutes les cavités et en garnir le dessus avec de la purée; les assaisonner de sel et de poivre; les arroser avec quelques cuillerées d'huile d'olive; saupoudrer l'ensemble de fine chapelure de pain, et mettre le plat sur un feu doux, en le couvrant d'un couvercle chargé de charbons ardents. Le feu étant bien conduit, douze à quinze minutes suffisent à la cuisson de cet excellent mets.

Pour le *Haricot de mouton*, voir au 9 février.

---

7 AOUT.

Ris de veau au jus. — Choux-fleurs au gratin.

Le *Pot-au-feu* a de grandes qualités; mais il est sage de ne point en abuser Certains potages maigres, et entre autres celui dont la formule est ci-après, le remplacent parfois fort avantageusement

Potage à la parisienne. — Couper des poireaux en filets et les passer au beurre; quand ils sont dorés,

les mouiller avec de l'eau; ajouter des pommes de terre en lames; assaisonner de sel et poivre; laisser bien cuire, puis verser le tout dans une soupière, sur du pain coupé.

Ce n'est que ça, mais encore faut-il le bien faire. Ce potage est excellent.

Ris de veau au jus. — Faire dégorger les ris de veau, dans de l'eau froide, pendant trois ou quatre heures; les blanchir et les maintenir dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils ballonnent, mais sans les y laisser durcir; les mettre à rafraîchir à l'eau froide; les presser ensuite sur la table avec un couvercle chargé d'un poids; les piquer de fins lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché menu, et les placer dans une casserole basse, en les mouillant sobrement de bouillon très-coloré. Mettre au feu; laisser le bouillon se réduire presque complétement; retirer du feu; mouiller de nouveau avec du bouillon; remettre au feu en couvrant la casserole d'un couvercle chargé de cendres rouges; laisser mijoter; arroser les ris de veau avec le jus, jusqu'à ce qu'ils soient bien glacés et qu'ils aient pris une belle couleur blonde; les dresser dans un plat; les arroser avec le jus bien dégraissé et les servir.

Pour les *Choux-fleurs au gratin*, voir au 7 avril.

---

8 AOUT.

Attereau breton. — Salade de haricots verts.

Je trouve, dans un excellent livre de cuisine, la recette de l'*Attereau breton*, accompagnée des lignes suivantes :

« Quand on se rencontre avec un Attereau, pour la » première fois, on est tellement émerveillé de l'ex- » cellent goût de cette chair, cuite au four sous du » porc frais rissolé, qu'on ne sait ce qu'on mange. »

Je ne connais pas l'attereau ; mais la recette est, assurément, celle d'un bon mets.

ATTEREAU BRETON. — Parer une belle poitrine de veau et la saupoudrer de sel et de poivre. Etablir à quelques centimètres du fond d'une terrine, dont l'évasement soit en rapport avec la poitrine de veau, une sorte de claie, à l'aide de sept ou huit bâtons d'osier, et étaler dessus la poitrine de veau. Sur cette pièce, placer des tranches de porc frais, ayant seulement deux jours de sel, et mettre à cuire au four, à découvert, aussi longtemps qu'un gros pain de ménage, il faut que le porc frais soit rissolé à la moitié de son épaisseur ; retirer alors la poitrine de veau et la servir après qu'elle a refroidi.

Le Gâteau éponge appartient à la cuisine anglaise.

SPONGES CAKES (GATEAU ÉPONGE). — Prendre quatre œufs et leur poids de sucre en poudre, trois autres œufs et leur poids de farine. Battre les œufs avec le sucre pendant un quart d'heure, puis y ajouter la farine et battre le tout, cinq minutes encore; beurrer un moule; y verser l'appareil; et le mettre à cuire sous un four de campagne, ou dans un four.

---

9 AOUT.

Boudin blanc de fraise de veau. Choux farci. — Pudding de vermicelle.

D'habitude, quand pour mon déjeuner on me sert

une belle fraise de veau, j'en reserve le quart, avec lequel je fais fabriquer du boudin blanc, en procédant de la manière suivante.

Boudin blanc de fraise de veau. — Hacher menu et séparément de la fraise de veau cuite, un oignon et un morceau de lard; mettre tremper de la mie de pain dans du lait et la faire mitonner sur le feu. Placer dans une casserole, sur un feu doux, le lard et l'oignon; quand l'oignon est cuit, y mêler la fraise de veau, le pain mitonné, un peu de chair à saucisse bien hachée, de la panne coupée en dés, deux ou trois jaunes d'œufs, sel, poivre, et quatre épices; bien mêler le tout et s'assurer du bon goût. Prendre alors des morceaux de crépine; y envelopper la contenance de deux cuillerées à bouche de l'appareil; en former de petits boudins; les tremper dans du saindoux fondu; les paner; les griller à petit feu et les manger de suite.

Pudding au vermicelle. — Faire bouillir 125 grammes de vermicelle, dans un demi-litre de lait, aromatisé avec un peu de cannelle; quand le vermicelle est cuit, enlever la cannelle et y incorporer quatre jaunes d'œufs bien battus, 125 grammes de sucre en poudre, même quantité de beurre fondu et un verre de bonne crème. Le mélange bien opéré, verser dans un plat, et faire prendre couleur, soit au four, soit sous un four de campage.

Pour *le Choux farci*, voir au 12 janvier.

---

10 AOUT.

Gigot bouilli. — Aubergines sur le plat.

Les aubergines font, de temps immémorial, le

bonheur des habitants du Languedoc et des pays voisins, mais elles n'ont conquis, à Paris, le droit de cité, que depuis une vingtaine d'annés ; aujourd'hui, dans leur saison, elles sont communes aux halles, et le prix n'en est pas beaucoup plus élevé qu'aux lieux de production. Les méridionaux, mangent de préférence les aubergines *sur le plat* et en *friture;* voici la première de ces préparations :

AUBERGINES SUR LE PLAT. — Enlever la queue des aubergines ; les peler et les fendre par le milieu ; ciseler en losange, à l'aide d'un couteau, l'intérieur de chaque partie; la saupoudrer de sel, et l'y faire pénétrer en frottant deux à deux, les morceaux l'un contre l'autre ; dix minutes après, presser chaque morceau pour en extraire l'eau et les frire à la poêle, sur un feu doux, soit dans de l'huile d'olive, soit dans de la graisse d'oie.

Quand elles sont cuites, les placer côte à côte sur une tourtière et les garnir, soit d'une purée de tomates très épaisse, soit d'une remoulade, préparée dans une petite casserole, avec un anchoix, des échalotes et du persil hachés et écrasés ensemble, et enfin une pointe d'ail, pour ceux qui l'aiment ; saupoudrer avec un peu de chapelure de pain; mettre un instant sur de la cendre chaude, avec feu dessus et servir.

Pour *le Gigot bouilli*, voir au 11 janvier.

---

11 AOUT.

Pot-au-feu. — Lapereau en papillotes.

Un dîner de famille, composé d'un potage *aux croûtons gratinés,* baignants dans du bouillon, en

compagnie de légumes de la marmite, finement émincés, et d'un morceau de bœuf bouilli, servi avec une *sauce aux tomates*, se trouve au besoin parfaitement complété par un *Lapereau de garenne en papillotes*. Malheureusement on n'a pas toujours à sa disposition un jeune lapin de garenne! Ceux assez heureux pour avoir mis la main dessus, pourront faire usage de la recette suivante :

Lapereau en papillotes. — Dépouiller le lapereau avec soin, afin de ne pas le tacher de sang. Le couper en morceaux; essuyer un à un tous les morceaux; faire une farce, composée de mie de pain rassi, beurre ou lard fondu, champignons et fines herbes hachés menu, sel et poivre. Manier les morceaux de lapereau dans une partie de la farce; les envelopper séparément dans des feuilles de papier beurrées et garnies d'un petit lit de farce, sur lequel chaque morceau devra reposer ; griller à feu doux et servir chaudement.

On me donne comme excellent le mode suivant de conservation des tomates.

Conserve de tomates. — Couper les tomates en morceaux, dans une terrine ; les saupoudrer de sel et les laisser mariner pendant douze à quinze heures ; les égoutter ensuite soigneusement, puis les presser dans une passoire à trous moyens, de manière à produire une purée ne contenant ni graines ni parcelles de peau ; mettre cette purée dans une serviette dont les quatre bouts seront noués ensemble; suspendre la serviette; laisser s'échapper la partie liquide et verser ce qui reste dans des bocaux en verre en conservant un vide de l'épaisseur du doigt ; égaliser la tomate ; remplir l'espace resté vide avec de la bonne huile d'olive, et clore avec du parchemin. Cette purée de tomates se conserve très bien, et remplace en hiver les tomates fraîches dont elle garde la vive couleur, l'arôme et autres qualités.

---

12 AOUT.

Soles sur le plat. — Jambon aux épinards.

J'ai reçu la lettre suivante :

« Monsieur le baron,

» Mon peu d'expérience dans l'art de faire la galette, m'oblige à avoir recours à vos bons conseils. Plusieurs fois j'en ai fait, et toujours elle a été dure et sèche. Je n'y comprends rien, ayant tout ce qu'il faut pour la réussir.

» Veuillez, etc.

» BLANCHE,

» Jeune fille de quatorze ans, qui aime beaucoup la galette. »

Ce serait un crime que de ne pas aider au développement d'aussi heureuses dispositions.

Je m'empresse de satisfaire au désir de Mademoiselle Blanche.

GALETTE. — Tamiser une livre de belle farine ; la réunir en tas sur une table ; faire un trou dans le milieu ; y mettre dix grammes de sel, même quantité de sucre, 320 grammes de beurre, deux décilitres d'eau et pétrir le tout ensemble. Quand le beurre et la farine commencent à se mélanger, ajouter en deux fois, en aspergeant avec la main et tout en continuant de pétrir, un décilitre d'eau; travailler vigoureusement la pâte en l'étendant sur une table avec le talon de la main, et quand elle est bien lisse, en former une boule et la laisser reposer une demi-heure,

Après ce temps, aplatir la pâte, avec un rouleau, à quatre centimètres d'épaisseur ; entailler les bords en faisant pénétrer le couteau à un centimètre de profondeur et en espaçant les entailles, également d'un centimètre ; retourner la galette ; la poser sur un plafond ; en dorer le dessus et non les bords, avec du

jaune d'œuf battu ; quadriller le dessus avec la pointe d'un couteau ; placer le plafond sur de la cendre rouge et le couvrir avec un four de campagne, préalablement bien chauffé et garni de feu. La cuisson doit s'obtenir après environ une demi-heure, et la galette, être alors élastique sous la pression du doigt.

Pour *les Soles sur le plat*, voir au 8 janvier, et au 30 mars pour le *jambon aux épinards*.

---

13 AOUT.

Anguille à la tartare. — Tourne-dos sauce poivrade.

Il est des anguilles d'eaux vives, il en est aussi d'étangs et autres eaux peu mouvantes. Les premières sont de beaucoup préférables aux secondes; on les reconnaît à ce qu'au lieu d'avoir la couleur jaunâtre et terreuse des anguilles d'étang, elles ont le dos brun mêlé de bleu, et le ventre d'un blanc argenté.

Anguille a la tartare. — Couper en dés, carottes et oignons ; les mettre au feu dans une casserole avec un morceau de beurre et un bouquet garni ; quand le tout a pris couleur, saupoudrer de farine ; mouiller avec du vin blanc ; laisser bouillir une demi-heure, puis passer ce *court-bouillon*, à travers une passoire fine.

Dépouiller avec soin une belle anguille ; enlever le sang au long de l'arête ; la rouler en couronne ; la fixer avec des brochettes ; la mettre à cuire dans le court-bouillon et, après cuisson, l'égoutter et la laisser refroidir. Quand elle est froide, la passer à deux fois dans des œufs battus, puis dans de la mie de pain et la griller, soit à feu doux, sur le gril,

soit sous un four de campagne. Pour la servir, la dresser sur un plat ; enlever les brochettes ; verser dans le milieu une *sauce tartare* et servir.

Sauce tartare. — Hacher fin, deux ou trois échalotes, cerfeuil et estragon, et mettre le tout dans un bol avec de la moutarde, un filet de vinaigre, sel poivre et un jaune d'œuf cru ; mêler, puis incorporer de l'huile en la versant peu à peu, et en remuant toujours ; si la sauce devient trop épaisse, la détendre soit avec de l'eau, soit avec du vinaigre, si besoin il y a ; goûter pour s'assurer qu'elle est d'un bon sel et servir.

Pour les *Tourne-dos sauce poivrade*, voir au 22 avril.

---

14 AOUT.

Esturgeon en fricandeau. — Canard rôti.

L'Esturgeon, est le plus gros des poissons de mer qui remontent les rivières. Sa chair a beaucoup d'analogie avec celle du veau ; aussi, lui fait-on subir les mêmes préparations.

Jadis, l'esturgeon était un des poissons les plus estimés et se vendait fort cher. Aujourd'hui, il n'a plus la même vogue et son prix est abordable.

L'esturgeon se sert fort rarement en entier ; comme le thon, il se divise par tranches. On le mange *rôti, braisé*, cuit au *court-bouillon*, en *fricandeau*, en *matelote, au four*, etc. etc.

Esturgeon braisé.—Piquer un tronçon d'esturgeon, de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché ; le placer dans une casserole, entre deux

bardes de lard, avec des rouelles de carottes et d'oignons, bouquet garni, sel, poivre et épices, et l'arroser de vin blanc ; le cuire à grand feu et le servir avec une *sauce piquante* mouillée d'une partie du fond de cuisson réduit

Esturgeon rôti. — Piquer, comme ci-dessus, un tronçon d'esturgeon ; le faire mariner dans du vin blanc, avec sel, poivre, fines herbes et épices ; le cuire en broche en l'arrosant de sa marinade, et le servir avec une *sauce piquante*, allongée du jus de la lèchefrite.

Esturgeon en fricandeau. — Piquer de lard fin des tranches d'esturgeon ; les fariner, et leur faire prendre couleur dans du lard fondu ; mettre ensuite ces tranches dans une casserole avec du jus de veau ou du bouillon, quelques champignons, fines herbes et, si la saison le permet, des fonds d'artichauts et des pieds de céleri préalablement blanchis. La cuisson terminée, dresser sur un plat et masquer de la sauce à laquelle on aura ajouté un filet de vinaigre.

Pour le *Canard rôti*, voir au 2 janvier, et pour la *Sauce piquante*, au 3 février.

---

15 AOUT.

Moules à la Batelière. — Jambon au naturel.

Après avoir acheté à la foire, ou ailleurs, un bel et bon jambon, il le faut cuire. Voici comment procéder à cet effet.

Jambon au naturel. — Etant donné un bon jambon, le parer, c'est-à-dire enlever le dessus des chairs

et tout ce qui est vert jaune ; ôter l'os du quasi; couper le bout du jarret, et mettre le jambon à dessaler. Quand il l'est suffisamment, ce dont on s'assure en enfonçant une lardoire dans la noix et en goûtant, mettre le jambon dans une serviette, en nouer les quatre bouts, et le placer dans une marmite proportionnée à sa grosseur ; mouiller avec de l'eau, ajouter quatre ou cinq carottes, autant d'oignons, quatre clous de girofle, trois ou quatre feuilles de laurier, deux ou trois gousses d'ail, un fort bouquet de persil et une branche de thym; faire partir, et cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures.

Quand on croit la cuisson accomplie, sonder le jambon avec la lardoire : si elle s'enfonce facilement, le retirer du feu ; dénouer le linge pour le resserrer davantage, laisser le jambon refroidir à moitié; le parer ensuite et le paner avec de la chapelure de pain. Le dresser enfin sur un plat, une serviette en dessous.

Pour les *Moules à la Batelière*, voir au 2 janvier.

---

16 AOUT.

Pot-au-feu. — Aubergines frites.

Voici un petit renseignement dont beaucoup de lecteurs me sauront gré.

A chaque instant on entend dire : dans telle salade la *fourniture* est indispensable; il faut à telle sauce, joindre des *fines herbes;* les bons potages maigres se font avec des *herbes potagères;* et on ne sait qu'imparfaitement quelles sont les *herbes potagères, les herbes d'assaisonnement* et les *herbes à fournitures.* C'est ce que je vais indiquer.

Les herbes potagères. — Elles sont au nombre de six : l'oseille, la poirée, la laitue, l'arroche, l'épinard et le pourpier.

Les herbes d'assaisonnement. — Il en est dix : le persil, le cerfeuil, l'estragon, la cive, la ciboule, la sarriette, le fenouil, le thym, le basilic et le tanaisie, dont aujourd'hui on ne fait qu'un très-minime emploi.

Les herbes fournitures a salade. — On en compte douze, à savoir : le cresson de fontaine, le cresson alénois, le cerfeuil, l'estragon, la pimprenelle, la perce-pierre, la corne-de-cerf, le pourpier, la ciboulette, les cordioles de fenouil, le jeune baume et le petit basilic.

Aubergines frites. — Peler les aubergines; les couper dans leur largeur en tranches minces; les saupoudrer légèrement de sel; les presser quelques instants après, pour en extraire l'eau; les passer dans de la pâte et les frire de belle couleur à l'huile ou à la graisse.

---

17 AOUT.

Miroton. — Poulet rôti.

Je suis parfaitement d'avis que la meilleure manière d'employer le *bœuf bouilli,* est de le couper en tranches très-minces et d'en couvrir des tartines de beurre, ou bien encore de le manger en salade avec force fines herbes. Cependant, pour qui le préfère chaud, il est de fort bons moyens de l'accommoder. Exemple :

Bœuf bouilli ou miroton a la parisienne. — Verser dans un plat allant au feu, un peu de bouillon non dégraissé; ajouter persil, ciboule, estragon, cerfeuil et cornichons hachés ensemble; assaisonner de sel et de poivre, et couvrir de fines tranches de bœuf bouilli; sur ces tranches, semer le même assaisonnement que dessous; couvrir le plat; faire mijoter sur le feu pendant une demi-heure et servir.

Bœuf bouilli en matelote. — Faire roussir à feu doux de petits oignons avec un morceau de beurre; ajouter ensuite une cuillerée de farine; la mélanger, puis mouiller avec un verre de vin rouge, demi-verre de bouillon, quelques champignons si on en a, du sel, du poivre et un petit bouquet garni; quand le ragoût est cuit, le verser sur des tranches de bœuf bouilli, disposées dans un plat. Le laisser sur un feu doux pendant une demi-heure et servir.

Je terminerai par le *bœuf bouilli au pauvre homme*, préparation particulièrement affectionnée du roi Louis XV.

Bœuf bouilli au pauvre homme. — Semer sur des tranches de bouilli disposées dans un plat, sel, poivre, persil et ciboule hachés, et une pointe d'ail; mouiller d'un peu de bouillon ou d'eau; saupoudrer de chapelure de pain; placer sur de la cendre chaude pendant un quart d'heure et servir.

---

18 AOUT.

Pieds de mouton grillés. — Chevaliers en broche.

C'est aux Chevaliers, grands et petits, à fournir en

ce moment aux fins rôtis, des personnes qui aiment à manger bon, sans trop ruiner leur bourse.

« En voyant des oisillons haut encruchés sur leur jambes, quasi comme étant à cheval, les Français, » dit un vieil auteur, « les nommèrent des chevaliers. » M. de Buffon lui-même n'a pas trouvé d'autre étymologie au nom de cette famille d'oiseaux, qui vivent dans les endroits marécageux et aussi sur les bords des étangs et des rivières.

La chair des différentes espèces de Chevaliers, est estimée. A cette époque de l'année, en attendant l'ouverture de la chasse en plaine, elle remplace agréablement des rôts de boucherie et de basse cour. Par malheur, les chevaliers, dont le prix varie suivant grosseur, de 1 fr. à 1 fr. 25 c., ne sont jamais en abondance sur le marché. Les chasseurs les approchent difficilement.

Les Chevaliers en broche, se préparent comme les *Pluviers rôtis*, voir au 25 août.

Potage a la purée de navets. — Laver et gratter, émincer 500 grammes de navets, et les mettre à cuire dans une casserole, à feu doux, avec environ deux litres d'eau, 200 grammes de riz bien lavé, un bon morceau de beurre, sel et poivre. Après cuisson, les passer à l'étamine ou à travers une passoire fine ; remettre sur le feu la purée qui en résulte ; si elle est trop épaise, la détendre avec un peu de lait, et au moment de servir, y incorporer 100 grammes de beurre fin et un verre de bonne crème.

Pieds de mouton grillés a la purée d'oignons blancs. — Il est prudent d'ébouillanter et d'essuyer les pieds de mouton, achetés cuits ; dès qu'ils sont refroidis, en ôter les gros os et la laine qui se trouve entre les deux fourchettes ; les passer dans du beurre fondu ; les paner avec de la mie de pain ; les griller à feu doux et les servir sur une purée d'oignons blancs.

Purée d'oignons blancs. — Faire fondre dans du beurre, et à petit feu, une certaine quantité d'oignons blancs épluchés et hachés; ajouter deux ou trois cuillerées de haricots blancs écrasés, un peu de noix muscade râpée, sel et poivre, et passer à travers une passoire fine. Faire réchauffer un instant et employer.

---

19 AOUT.

Cassoulet à la Toulousaine. — Langouste à l'américaine.

Pour compléter ce que j'ai dit des Langoustes et des Homards, les 28 mars et 4 août, j'indiquerai aujourd'hui, les formules du *Homard à l'américaine* et du *Homard à la broche*. Pour ces préparations, il est indispensable d'avoir des homards vivants—même obligation pour les langoustes.

Homard ou langouste a la broche. — Fixer à la broche le homard ou la langouste; le mettre devant un feu très-vif et l'arroser avec du beurre fondu, mêlé à un verre de vin blanc et assaisonné de sel et de poivre. Le homard est cuit quand sa coquille se détache par petits fragments. On le sert avec le jus de la lèchefrite, rehaussé du jus d'un citron et d'une pincée de quatre épices.

Homard a l'américaine. — Couper le homard ou la langouste en travers et en morceaux présentables; casser les pattes sans les déformer; mettre le tout à cuire avec vin blanc, ail, laurier, thym, persil en branches, poivre et sel; couvrir et remuer de temps à autre pour que la cuisson soit égale; après vingt-cinq

minutes, retirer du feu ; essuyer chaque morceau et le replacer dans une autre casserole.

Faire un roux; le mouiller avec de la cuisson du homard; ajouter des échalotes hachées, de la purée de tomates et assaisonner de poivre de Cayenne. La sauce ayant acquis bonne consistance et étant amenée à un haut goût, la verser sur les morceaux de homard; mettre la casserole sur le feu et laisser mijoter pendant quelques instants.

Pour servir, dresser les morceaux en rocher; les surmonter des pattes et masquer le tout avec la sauce.

Pour le *Cassoulet à la toulousaine*, voir au 25 février.

---

20 AOUT.

Gigot rôti. — Haricots panachés à la provençale.

Qu'ils soient verts, panachés ou secs, tout le monde en France, mange des haricots, et d'un cœur !... Aussi la généralité des ménagères se croient-elles dispensées d'apporter de la variété dans leur préparation. Je les engage a méditer sur les recettes suivantes et d'en faire profit.

Haricots panachés a la provençale. — Mêler à quelques cuillerées de bonne huile d'olive ou à un fort morceau de beurre, un ou deux anchois, quelques échalotes et une pointe d'ail écrasés ensemble; mettre ce mélange dans une casserole avec les haricots verts et blancs cuits à l'eau de sel, bien égouttés et chauds; assaisonner avec persil et cornichons hachés, sel et gros poivre ; les sauter pendant quelques instants; les verser dans le plat où ils doivent être

servis; remettre au feu la casserole; y verser un peu de vinaigre, et dès qu'il est bouillant en arroser les haricots et servir.

Haricots a la moelle. — Après cuisson dans de l'eau de sel, les égoutter ; les sauter avec de la moelle de bœuf, bien fraîche et fondue; les assaisonner de sel et d'une forte pincée de mignonnette, et quelques instants avant de servir, y mêler le jus d'un citron, ou si la saison le permet, des grains de verjus épépinés et blanchis à l'eau de sel.

Pour le *Gigot rôti*, voir au 31 mai.

---

21 AOUT.

Gogue au sang. — Goujons frits.

La *Sauce Robert*, je l'ai déjà dit, est une des sauces les plus anciennement en usage dans la cuisine française. On en a une preuve, en la trouvant accolée à la *Gogue au sang*, ou *Goguette*, « *très vieulx et trèez bon ragoust*» dont l'origine se perd dans la nuit des temps, et qui doit avoir donné naissance aux dit-on *être en goguettes, conter goguette*, etc. La Gogue au sang, j'en suis sûr, me vaudra des bons points de la part des ménagères.

Gogue au sang ou goguette. — Hacher menu un foie de porc bien frais, la moitié de son poids de panne, des oignons et des fines herbes et mettre le tout dans une terrine; y additionner de la mie de pain trempée dans du lait et des jaunes d'œufs crus; assaisonner de sel, poivre et épices; puis détendre ce mélange avec du sang de cochon, mais en lui conser-

vant une certaine consistance; garnir le fond et les parois d'une casserole d'une crépine de porc et de quelques bardes de lard; verser dedans la composition et faire cuire à feu doux, feu dessus feu dessous. *La Goguette* étant cuite, la démouler et la servir avec une *Sauce Robert*.

J'emprunte au même recueil, la recette de la *Sauce Robert,* déjà donnée le 21 janvier, qui à un peu de bouillon près, est la même aujourd'hui.

Sauce robert. — Hacher bien mince une bonne quantité d'oignons; la passer dans une casserole avec beurre ou autre graisse, et la tenir longtemps sur le feu en la remuant souvent de peur qu'elle ne brûle.

Quand l'oignon est cuit, l'assaisonner de sel et poivre, et en finissant de moutarde et de vinaigre. Il n'est pas nécessaire de la mouiller, car l'oignon rend assez de jus.

Pour les *Goujons frits*, voir au 2 mai.

---

22 AOUT.

Côtelettes de veau à la crème.—Pigeonneaux marinés.

Une dame anglaise m'envoie de Londres la recette suivante qu'elle préconise fort. Merci à ma gracieuse correspondante de la communication. J'en essaierai, et si l'accommodement me paraît un peu fade, j'en serai quitte pour le relever.

Côtelettes de veau a la crème. — Après avoir paré, salé et poivré de belles côfelettes de veau, les tenir sur un gril pendant cinq minutes de chaque côté,

au-dessus d'un feu vif et les placer immédiatement dans un plat beurré, allant au feu. Mêler ensuite deux cuillerées de farine à trois œufs entiers, et assaisonner de sel, poivre et muscade râpée ; détendre ce mélange avec deux verres de lait, en évitant les grumeaux, et le verser sur les côtelettes. Mettre le plat soit à four clos, soit sous un four de campagne, et quand la cuisson est complète et le dessus du plat bien doré, le retirer et le servir comme il a cuit.

Pigeonneaux marinés. — Plumer ; vider ; blanchir des pigeonneaux ; trousser les pattes en dedans ; les couper en deux, en longueur; les aplatir et les mettre à mariner dans de l'huile fine avec persil, ciboules, échalotes hachés, sel et fines épices. — Après deux heures, les égoutter sur un linge blanc ; les paner ; les cuire sur le gril ; les dresser sur un plat ; les masquer avec une sauce faite d'un peu de bouillon, d'un morceau de beurre manié de farine, échalotes hachées, sel, poivre et muscade, et liée sur le feu ; semer quelques cornichons hachés en dessus ; ajouter un filet de vinaigre ou jus de citron et servir.

---

23 AOUT.

Oison rôti. — Artichauts frits.

Oison, se dit des jeunes de l'oie. A cette époque de l'année, ils sont dignes des attentions les plus délicates.

Les mérites incontestés de l'oison se développent d'autant plus, que le lieu de leur éducation est élevé et aéré, et leur nourriture abondante.

Les Romains le savaient, et l'école d'oisons, établie par eux au Capitole, n'eut jamais d'autre motif.

Oison a la broche. — Choisir un oison dont la graisse soit, blanche. S'assurer s'il est vraiment jeune et tendre, en lui rompant la partie supérieure du bec; — si elle se casse facilement, on peut le prendre.

En supprimer les ailes; l'éplucher; le flamber; lui refaire les pattes; lui couper les ongles; l'essuyer soigneusement avec un linge blanc; le brider en lui laissant les pattes en long; le mettre en broche; le cuire vert, c'est-à-dire, de manière à ce qu'en mettant le couteau dans le filet le jus en sorte, et le servir.

Un jus de citron, du poivre et du sel doivent seuls accompagner un oison rôti.

Artichauts frits. — Parer et couper en morceaux, trois ou quatre artichauts tendres, et ne leur laisser que peu de feuilles; les laver avec de l'eau acidulée de vinaigre; les égoutter; les mettre dans une terrine en les assaisonnant de sel, poivre, deux ou trois œufs entiers, un filet de vinaigre, une poignée de farine, et une cuillerée à bouche d'huile d'olive; remuer le tout; faire chauffer la friture; la retirer du feu quand elle est chaude; y ranger les morceaux d'artichauts, les uns à côté des autres; remettre la friture sur le feu et laisser cuire les artichauts en les agitants souvent. La cuisson faite et une belle couleur obtenue, les égoutter; retirer la friture du feu; y plonger une passoire dans laquelle on aura disposé du persil en branche; remuer ce persil avec la pointe d'une brochette; quand il sèchera retirer la passoire; la secouer et égoutter le persil sur un linge blanc. Après cela il ne reste plus qu'à dresser les artichauts, avec une poignée de persil frit en dessous, une pincée par dessus et servir.

---

24 AOUT.

Bœuf à la mode. — Cuisse d'oie rôtie à la sauce remoulade.

« Mozart a laissée une lacune dans l'oie du Caire, » m'écrit, de Glatigny, une de mes lectrices, jeune femme faisant, dit-elle, la cuisine avec des gants, et plus forte sur le piano que sur la casserole. « C'est à vous qu'il convient de la combler, en donnant la manière d'accommoder le restant d'une oie rôtie. »

Un désir ainsi formulé, est un ordre.

Dans une oie rôtie, on commence toujours par manger l'estomac et les ailes, il n'est donc besoin de s'occuper que des cuisses et de la carcasse.

Cuisses d'oie rôtie a la sauce remoulade. — Les cuisses froides, légèrement entaillées avec un couteau; assaisonnées de sel et de poivre; enduites d'un peu de graisse de l'oie; panées avec de la mie de pain, puis grillées, sont servies sur la sauce suivante :

Hacher persil, ciboules, pointe d'ail et champignons, si on en a; mettre ce hachis dans une casserole, avec un morceau de beurre et un peu de farine ; mêler le tout sur le feu, et mouiller sobrement avec du bouillon et une cuillerée d'huile d'olive. Faire jeter quelques bouillons ; assaisonner de sel, de poivre et muscade râpée, et au moment de servir, d'un peu de moutarde bien délayée.

Quant à la carcasse et autres débris, le mieux est, après les avoir mis en morceaux, de faire un roux; d'y passer un instant, un peu de lard de poitrine, coupé en dés, puis les morceaux d'oie; de mouiller avec du bouillon ou de l'eau; d'assaisonner de sel, poivre et bouquet garni; d'y joindre soit des pommes de terre

pelées, soit des navets blanchis, et de servir dès que les légumes sont cuits.

Dans toutes ces préparations, la graisse de l'oie doit parfaitement être substituée au beurre.

Pour *le Bœuf à la mode*, voir au 20 février.

---

25 AOUT.

Matelotte de carpe. — Pluviers rôtis.

Les Pluviers et de leurs camarades les Vanneaux, avec lesquels il ne faut cependant pas tout à fait les confondre, ont reparu sur les marchés. J'ai le Vanneau en grande estime : sa chair est tendre, savoureuse ; on peut en manger beaucoup, sans crainte d'indigestion ; mais, on peut encore manger davantage du Pluvier. Sa chair, d'une délicatesse extrême, passe avec une facilité admirable et excite l'appétit.

Ce retour des Pluviers remplit de joie le cœur des malades convaleseents et de ces pauvres déshérités qui n'ont plus d'estomac. — A combien de millions n'est pas préférable un bon estomac ! Et il est des gens qui, avec un estomac à digérer du fer, se disent et se croient pauvres ! Pauvres d'esprit, oui. Revenons aux pluviers : qu'ils sont gracieux, surtout les jeunes de l'année, dont la tendreté est des plus remarquables, bardés de lard et rôtis à la broche, devant un feu vif ! Il faut de préférence les manger ainsi, bien qu'en Entrée de broche, ils aient également un grand mérite.

Pour bien jouir des pluviers en *Entrée de broche*, on doit avec les intérieurs, à l'exception des gésiers, faire une farce, à laquelle on mélange du lard râpé, du beurre, du persil, de la ciboule, du poivre, du sel ;

puis, en garnir l'intérieur des pluviers, qui, bardés et emballés dans du papier beurré, sont ensuite cuits à la broche, et servis masqués du fond de la lèchefrite.

Pour la *Matelotte de carpe*, voir au 17 juin.

---

26 AOUT.

Pot-au-feu. — Le couscoussou.

L'Algérie est française. Le plat national de l'Algérie est le *Couscoussou*. J'aurais grand tort d'en omettre ici la recette.

On parle beaucoup du *couscoussou*, mais nulle part je n'ai lu comment on le prépare. Je vais combler cette lacune.

Le couscoussou se compose de petits grains de fécule, assez semblables à du plomb de chasse, et dont la fabrication est une des principales occupations des femmes des tribus : en Kabylie, elles y excellent.

A l'aide d'un moulin à bras, on triture des grains de blé dur, préalablement mouillés et séchés au soleil. On en obtient ainsi non pas de la farine, mais une espèce de semoule que l'on fait sécher de nouveau, qu'on place ensuite dans un grand tamis, et sur laquelle on répand quelques gouttes d'eau ; on donne alors au tamis un mouvement circulaire, et il en résulte de petits globules qui, séchés, toujours au soleil, constituent le *couscoussou*, dont le grand mérite est d'être régulier et bien blanc.

Le *couscoussou* est cuit dans une marmite de terre, de forme cilyndrique, dans laquelle s'emboite un autre vase de terre à fond sphérique, percé de trous. L'appareil est hermétiquement fermé à l'aide d'un couvercle.

On met un peu d'eau dans la marmite, et le *couscoussou*, assaisonné de sel, poivre et autres épices, dans le vase percé de trous, on couvre, et on place le tout sur un feu doux. Le *couscoussou* cuit ainsi à la vapeur.

En même temps on fait cuire à l'étuvée, dans d'autres marmites, de la viande d'agneau et des volailles.

Pour le servir, le *couscoussou* est dressé en pyramide et entouré des viandes cuites à part. Au moment de le manger, on fait un trou dans le milieu de la pyramide et on y verse bouillante, de la cuisson de l'étuvée.

Les Arabes se servent de cuillers pour manger le *couscoussou*, mais ils mangent la viande avec les doigts.

Dans les grandes cérémonies, le *couscoussou* se sert coloré, soit en jaune avec du safran, soit en rose avec de la cochenille.

---

27 AOUT.

Poisson à la chartreuse. — Emincé de champignons.

« Un homme à convictions profondes m'envoie de Cette, en Provence, une note dont la lecture, dit-il, doit me faire venir l'eau à la bouche. »

Il s'agit d'un mets composé, selon lui, par les Chartreux, et auquel ils ont donné leur nom. Voyons-le :

Poisson a la chartreuse.—Garnir le fond d'un plat, de tranches de lard, et placer dessus, un poisson entier (une dorade si cela est possible) ; couvrir le poisson également avec des tranches de lard; ajouter sel poivre, deux gousses d'ail entières, quatre petits oignons

entiers, un bouquet de fines herbes et une cuillerée à bouche de saindoux.

Verser sur le tout une bouteille de vin blanc sec.

Faire cuire à l'étouffée, vivement et sans remuer.

Au moment de servir, ajouter deux ou trois cuillerées de bonne huile, et dresser sur des tranches de pain.

— Les Champignons en général ne doivent jamais toucher l'eau, a dit avec juste raison, Maître Urbain Bernard. Si des motifs de prudence rendent leur lavage indispensable, il faut y procéder le plus rapidement possible.

Quel que soit le mode d'accommodement, ne laisser les champignons au feu, que le temps indispensable à leur cuisson ; autrement ils tournent en eau.

ÉMINCÉ DE CHAMPIGNONS. — Eplucher et émincer une certaine quantité de champignons ; les blanchir rapidement dans de l'eau salée et acidulée ; les égoutter ; les sécher dans une serviette ; les sauter vivement avec du beurre ; les assaisonner de sel et poivre et les verser sur une *Sauce à la maître d'hôtel*. Voir au 12 février.

---

28 AOUT.

Canard aux navets. — Petits pois à la casserole.

Je dois à une gracieuse correspondante d'Arpajon les communications suivantes :

Permettez-moi, me dit-elle, de vous offrir quelques recettes d'une exécution fort simple. Je commence par celle pour *la conserve des tomates*. Vous en avez donné une dernièrement, mais la mienne me semble d'une exécution plus facile. »

Conserves de tomates. — Choisir des tomates saines et régulièrement mûres ; les placer avec soin dans un bocal et l'en remplir jusqu'à 4 ou 5 centimètres de l'orifice. Verser dans le bocal, de l'eau, dans laquelle on aura fait dissoudre du sel de cuisine, jusqu'à saturation, ou au moins, jusqu'à ce qu'un œuf surnage dans la dissolution, et placer sur les tomates, une petite planche, surchargée d'une pierre, pour les maintenir immergées dans le liquide.

En cet état, les tomates se conservent parfaitement pendant plusieurs années, en gardant leur forme, leur couleur et leur saveur. Pour les employer, il suffit de les passser dans de l'eau fraîche.

Vient ensuite, la cuisson bien connue des petits pois nouveaux. L'automne va nous en ramener; il est bon de la rappeler.

Petits pois a la casserole. — Mettre dans un poêlon en terre, un bon morceau de beurre frais, un peu de sucre, un ou deux oignons blancs, un cœur de laitue, sel, poivre et les petits pois ; couvrir le poêlon avec une assiette creuse, remplie d'eau, et cuire à feu très-doux. On les obtient ainsi excessivement moelleux.

Enfin c'est un *Pudding* assez lestement troussé. Ma correspondante est décidément une ménagère hors-ligne.

Pudding. — Composition : Soixante-quatre grammes (deux onces) de sucre, même poids de beurre, 125 grammes de raisin de Malaga, le zeste d'un citron finement haché, un grand verre de lait et un morceau de mie de pain, mis à tremper dans le lait, pendant deux heures, et après, soigneusement divisé. Mélanger ensemble tous ces ingrédients, à l'exception des blancs d'œufs ; les battre en neige et ne les incorporer que lorsque le mélange est complet; le verser ensuite dans un moule, enduit de caramel, et mettre à cuire, durant deux heures, à feu doux ; après cuisson

démouler et servir avec une sauce faite de beurre tiède, mélangé à du sucre en poudre et à du rhum. Si on veut faire brûler le rhum il faut en mettre une certaine quantité.

Pour le *Canard aux navets*, voir au 15 février.

---

29 AOUT.

Pot-au-feu. — Volaille rôtie.

Pendant que la ménagère soignera le pot-au-feu, indiqué pour aujourd'hui, elle pourra méditer les renseignement ci-après :

Il est un oiseau, peu connu de la masse, qui à cette époque de l'année, vient augmenter les jouissances du gourmand, c'est l'Outarde-canepetière.

L'Outarde-canepetière est un diminutif de la grande Outarde, le plus gros des oiseaux de terre, vivant dans nos climats. Jadis, cette grande Outarde apparaissait assez souvent sur nos marchés; hélas ! on n'en voit plus de nos jours. La mise en culture des grands terrains vagues, a chassé de nos pays ces grosses Outardes. C'est bien regrettable; on en composait de si excellents pâtés !

Comme fiche de consolation, il nous reste la Canepetière; sa grosseur est celle d'un faisan : mais peut-elle nous faire oublier la grande Outarde, qui pèse parfois plus de trente livres ?

L'Outarde-canepetière est cependant justement appréciée des gourmands qui la connaissent.

Sa chair, de couleur noire, a un goût exquis. Elle est un peu sèche, on y obvie, en faisant rôtir la bête entièrement bardée de lard.

Cet oiseau n'est jamais abondant, mais on le de-

mande peu, et son prix se maintient entre quatre et cinq francs.

---

30 AOUT.

Perche à la chinoise. — Rôti de porc frais.

La Perche, dont les œufs sont si savoureux, est un poisson bien digne de l'attention des gourmands. Les Hollandais, qui en font le plus grand, cas l'accommodent à la *Watter-Fich*, sorte de court-bouillon, dans lequel les racines de persil jouent un très-grand rôle. Je ne sais si les Chinois ont pour la perche les mêmes sentiments, je connais seulement un mode d'accommodement de la perche, dit *à la chinoise*, qui a le mérite d'être des plus simples.

Perche a la chinoise. — Faire cuire une perche bien fraîche et d'une certaine grosseur, dans un court-bouillon ; hacher ensemble, et un peu gros, les jaunes et les blancs de quatre œufs durs, soigneusement épluchés ; les passer vivement, sans les roussir, dans du beurre frais, très chaud ; sortir la perche du court-bouillon ; la dresser sur un plat bien chauffé ; la masquer avec les œufs passés au beurre ; l'assaisonner de sel et de poivre et la servir.

Quant aux œufs de perche, en voici la préparation :

Œufs de perche en caisse. — Sauter les œufs de perche dans du beurre frais ; les assaisonner de sel, poivre et persil haché ; les mettre à griller dans une petite caisse en papier, posés sur un gril au-dessus

d'un feu doux, et les servir arrosés d'un jus de citron.

Pour le *Rôti de porc frais*, voir au 26 mars.

---

31 AOUT.

Côte de bœuf à la languedocienne. — Salsifis frits.

« Vous nous avez donné, » me dit-on, « diverses recettes de la *Sauce hollandaise*, mais jamais celle de la *sauce au beurre*. Y aurait-il de l'indiscrétion à vous le demander. » Voici ma réponse :

Sauce au beurre. — Mêler dans une casserole à 125 grammes de beurre, autant de farine qu'elle peut en absorber, en la travaillant à la cuiller. Mouiller cette pâte avec un verre d'eau froide et la saler. Poser la casserole sur un feu doux, et en agiter le contenu avec la cuiller de bois, pour le délayer. Dès que la chaleur fait perdre à la pâte sa solidité, redoubler le mouvement de la cuiller, afin de rendre la sauce lisse, et retirer la casserole, en la tenant assez éloignée du feu, pour qu'elle ne reçoive que peu de chaleur, la liaison de cette sauce devant se faire sans ébullition. En continuant de la travailler, y incorporer successivement, par petits morceaux, 125 autres grammes de beurre, ce qui la blanchit, la lisse et la rend mousseuse.

Quand la sauce a acquis toutes ces qualités, y additionner le jus d'un citron, et la servir.

Salsifis frits. — Les salsifis étant cuits, comme ceux à la sauce blanche, voir au 4 avril, les couper, par morceaux de la longueur du doigt; les mettre

dans une terrine avec une cuillerée ou deux d'huile d'olive et de vinaigre, sel et poivre; les remuer et les laisser mariner; au moment de les frire, les égoutter; les passer un à un dans la pâte à frire et les plonger dans de la friture bien chaude. Quand ils ont pris belle couleur, les égoutter de nouveau; les saupoudrer de sel, et les servir, dressés en pyramides et surmontés d'un bouquet de persil frit.

Pour les *Côtes de bœuf à la languedocienne*, voir au 13 mai.

1er SEPTEMBRE.

Levraut rôti au saupiquet. — Palais de bœuf à la lyonnaise.

La chasse est ouverte ! Vive la chasse et le gibier qu'elle nous procure !... A cette époque, le gibier n'est pas de conserve, force est aux marchands de tenir aux acheteurs la dragée moins haute. L'occasion est bonne pour manger un *Levraut rôti au saupiquet.*

Levraut rôti au saupiquet. — Le levraut étant suffisamment mortifié, le dépouiller ; le vider ; le frotter de son sang et le passer sur des charbons ardents, pour raffermir sa surface, et pouvoir facilement le piquer de fins lardons assaisonnés ; le mettre en broche ; l'y laisser environ une heure ; le débrocher et le servir accompagné de la sauce suivante :

Saupiquet. — Faire un petit roux avec du beurre ou du dégraissé de pot-au-feu ; le mouiller avec un verre de bouillon et un demi-verre de vinaigre ; y incorporer le foie cru, du levraut, haché menu, et assaisonner d'une échalote, persil, quart de feuille de laurier, un peu de thym et pointe d'ail hachés ensemble, sel et forte pincée de poivre ; laisser cette sauce réduire de moitié ; la passer à travers d'une passoire fine et la servir dans une saucière.

Les lièvres, venant de l'Allemagne, ne sont pas de très-haut goût. Cette sauce les relève singulièrement.

Pour le *Palais de bœuf à la lyonnaise*, voir au 1er mars.

---

2 SEPTEMBRE.

Moules à la bretonne. — Cul de veau à la pèlerine.

Pourquoi à ce ragoût
Un baptême pareil?

J'en donne ma langue au chat, et prie les plus heureux de me le dire.

Cul de veau a la pèlerine. — Piquer le cul de veau avec de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché menu; le faire revenir ensuite dans de l'huile d'olive, du beurre ou de la graisse, et quand il est d'un beau jaune d'or, le mouiller avec de l'eau, l'assaisonner de sel et d'un bouquet garni et le laisser cuire à feu doux.

Durant ce temps, faire colorer de gros oignons dans du beurre ; les mouiller ensuite avec moitié vin rouge et moitié jus de cuisson de veau; y ajouter quelques champignons; assaisonner de sel, de poivre et laisser cuire. Quand tout est suffisamment cuit, dresser le morceau de veau sur un plat; l'entourer des oignons et des champignons ; mêler le jus de cuisson à celui des oignons ; lier avec un peu de fécule de pomme de terre ; laisser réduire un instant; masquer le veau de cette sauce et le servir.

---

3 SEPTEMBRE.

Côte de bœuf braisée à la purée de tomates. — Brochet sauce remoulade.

Voici un de ces dîners qui toujours se mangent

bien. Il est sans doute un peu fort pour un petit ménage, mais la moitié peut en être facilement supprimée ; je le maintiens en son entier pour avoir l'occasion de traiter à la fois et de la *Purée de tomates*, qu'il ne faut pas confondre avec la *Sauce aux tomates*, et de la *Remoulade*, qui n'est point la *Mayonnaise*.

Purée de tomates. — Couper en deux des tomates, et en enlever les graines et les parties aqueuses. Mettre au fond d'une casserole une barde de lard, des parures et des débris de viande, ou des abattis et des morceaux de carcasse de volaille, un oignon et une carotte coupée en rondelle, un clou de girofle et un peu de céleri ; poser les tomates dessus, et placer la casserole sur un feu doux. Quand les tomates sont non-seulement cuites, mais presque desséchées, les mouiller avec du bouillon, ou du jus de cuisson de la côte de bœuf ; laisser encore mijoter doucement ; passer ensuite à travers un tamis ou une passoire fine ; goûter ; assaisonner au besoin, et employer.

Remoulade. — Hacher ensemble une ou deux échalotes, un oignon et du persil, et les presser dans un linge ; hacher également cornichons, câpres et anchois, mêler le tout, dans un mortier, à quatre jaunes d'œufs durs, du persil en branche blanchi et une pointe d'ail ; quand le mélange est bien complet, additionner le jaune d'un œuf cru, et y incorporer en la versant goutte à goutte, et en remuant toujours, environ un verre d'huile d'olive. Cela fait, assaisonner la composition de sel, poivre, moutarde, d'une forte cuillerée de vinaigre et d'un peu de jus de citron ; remuer le tout, et servir avec le brochet, cuit au *court-bouillon*.

Pour la *Braise*, voir au 29 janvier et au 1er mars pour le *Brochet au court-bouillon*.

---

4 SEPTEMBRE.

Perdrix aux choux. — Macaroni au gratin.

Toutes les ménagères ne réussissent pas la *Perdrix aux choux*... Voici comment s'y prendre pour en être complimenté.

PERDRIX AUX CHOUX. — Plumer; vider; flamber; trousser et brider les perdrix. Blanchir des choux coupés en quartiers, et débarrassés des trognons ; les mettre à dégorger dans de l'eau fraîche ; les égoutter et les presser dans les mains pour en extraire l'eau.

Blanchir également un morceau de petit lard de poitrine maigre.

Faire un roux léger, dans une grande casserole ; y placer les choux, le morceau de petit lard, un saucisson cru, quelques carottes, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, sel et poivre; enterrer les perdrix au milieu des choux ; les couvrir de dégraissé de pot-au-feu ; mouiller avec du bouillon, et laisser cuire à petit feu, la casserole couverte. Quand les perdrix sont cuites, les retirer ainsi que le lard et le saucisson ; égoutter le jus de cuisson, puis dessécher les choux, c'est-à-dire les tourner dans la casserole, sur un feu vif, jusqu'à ce qu'ils ne contiennent plus de liquide.

Débarder alors les perdrix; les dresser dans un plat, sur un lit de choux, le dos en dessous ; couper lard et saucisson en morceaux ; tailler les carottes ; du tout, orner de son mieux les perdrix, et servir.

On accompagne les *perdrix aux choux*, d'une sauce faite d'un roux, mouillé de bouillon, augmenté de jus de leur cuisson et présenté dans une saucière.

Pour le *Macaroni au gratin*, voir au 27 février.

5 SEPTEMBRE.

Veau sauté à la marengo. — Grives rôties.

Le temps où le mérite des grives était ignoré de la plupart des bons Parisiens, n'est pas encore loin de nous. Justice leur est mieux rendue aujourd'hui.

Il existe plusieurs variétés de grives; les gourmands donnent la préférence à la *grivelle* ou grive de vignes et à la *draine* ou grosse grive de genièvre; il est à remarquer que la nature, prodigue envers ces deux variétés de grives, leur a encore donné sur les autres, l'avantage du plumage et du chant.

D'après les anciens auteurs, une admirable propriété de la grive, en général, c'est « d'exciter l'appétit et de fortifier l'estomac, plus on en mange, plus on veut en manger. »

Grives rôties. — Plumer; flamber et trousser les grives; en enlever le gésier et leur introduire dans le corps, par cette ouverture, quelques grains de genièvre concassés et mêlés à un peu de lard râpé; placer sur l'estomac, soit une feuille de vigne, soit une feuille blanche de céleri; les barder de lard par dessus, et les mettre à rôtir, devant un feu très-vif, en plaçant dessous des tartines de pain grillées, et de petits morceaux de beurre sur chacune d'elles.

Les grives ne demandent que peu de cuisson; les retirer dès qu'elles fument; les dresser dans un plat sur les croûtons, et les servir.

Pour le *Veau sauté à la marengo*, voir au 15 janvier ou au 8 juillet.

---

6 SEPTEMBRE.

Pot-au-feu. — Macédoine de légumes.

Sous la dénomination de *Chartreuse*, on prépare en *Grande cuisine*, une *Entrée*, uniquement composée de légumes et de racines, qui jouit d'une haute considération. En *Petite cuisine*, la *Chartreuse* se nomme *Macédoine*. Elle se fait beaucoup plus simplement et n'en est pas moins bonne. La *Macédoine de légumes* se sert, aussi bien seule qu'en garniture.

Macédoine de légumes. — Blanchir ensemble et en quantités égales, toutes sortes de légumes de saison, tels que petits pois, haricots verts et en grains, choux-fleur, fonds d'artichauts, champignons, concombres, pointes d'asperges, petits oignons, etc., etc., et, séparément, même quantité de navets, coupés en morceaux uniformes ; quand ces légumes sont cuits, les égoutter sur un linge. Faire alors un roux blanc ; le mouiller avec du bouillon ou du lait ; ajouter un morceau de sucre et assaisonner de sel ; laisser cuire pendant dix minutes ; lier avec des jaunes d'œufs et de la crème ; incorporer tous les légumes à cette sauce, qui doit être assez épaisse pour bien les envelopper ; tenir chaudement, mais sans laisser bouillir, puis, servir.

Potage au potiron. Peler le potiron ; l'éplucher ; le couper en petits morceaux et le mettre au feu dans une casserole avec un peu d'eau. Quand il est cuit, le passer à travers une passoire ; mouiller la purée qui en résulte avec du lait ; ajouter un peu de sel, du sucre et du beurre frais ; laisser bouillir un instant ; verser le potage sur des croûtons frits dans le beurre et servir.

7 SEPTEMBRE.

Gigot rôti aux haricots bretonne. — Méringues.

Les Meringues, malgré leur grâce exquise, leur légèreté et leur succulence, appartiennent essentiellement à la *Petite cuisine*. Quelques blancs d'œufs et un peu de sucre en poudre, suffisent à la préparation de ces douces chatteries, si admirablement rehaussées par un peu de confitures de grosseilles ou par quelques flocons de crème fouettée. Il est en ce monde bien peu de jouissances réelles, se pouvant obtenir à meilleur compte.

Meringues. — Fouetter avec un petit balai d'osier six blancs d'œufs ; quand ils sont bien fermes, y mêler peu à peu, à l'aide du balai, 250 grammes de sucre écrasé pour la circonstance et passé au tamis. La pâte étant suffisamment travaillée, c'est-à-dire lisse et se détachant facilement de la cuiller, en enlever des morceaux avec ; les disposer sur des bandes de papier, en leur donnant la forme de la moitié d'un œuf, et les saupoudrer de sucre ; mettre les bandes chargées de meringues sur une ou plusieurs petites plaques et les faire cuire au four, à feu doux.

La cuisson obtenue, elle se reconnaît à la belle couleur jaune des meringues, et à un semé de petites perles à leur surface, les retirer du four ; les détacher du papier ; enfoncer légèrement avec une cuiller leur partie blanche liquide dans l'intérieur ; les ranger sur une plaque, le côté coloré en dessous et les remettre au four, à feux très-doux, pour les sécher.

Les meringues, déposées ensuite dans une boîte, et placées en lieu sec, se conservent facilement pendant un mois. — On ne doit les garnir soit de crème, soit

de confitures, qu'au moment de les servir, car autrement elles s'amollissent singulièrement.

Pour le *Gigot de mouton aux haricots bretonne,* voir au 6 février.

---

8 SEPTEMBRE.

Riz au potiron. — Emincé de mouton à la chicorée.

Une alliance, qui jamais ne fit songer au divorce, est celle du riz et du giraumon, vulgairement dit *potiron.* Riz et potiron semblent en effet créés l'un pour l'autre. Au riz il faut du sucre, le potiron en est saturé, et à l'aide de la farine du riz il obtient un velouté et une consistance dont il est privé.

Riz au potiron. — Ranger de gros dés de potiron, dans un pot de terre et les serrer un peu ; les assaisonner de sel, d'un oignon piqué de deux clous de girofle, d'une ou deux feuilles de céleri et d'un morceau de beurre ; achever de remplir le pot avec de l'eau ; le placer sur un feu peu ardent pour qu'il bouille doucement et après cuisson passer son contenu au tamis ou à la passoire.

Mettre alors au feu, dans une casserole suffisamment grande, du riz avec un peu d'eau ; y joindre beurre et sel, et quand le riz est à moitié cuit, le mêler au potiron et laisser sa cuisson se terminer en cette compagnie.

Émincé de mouton a la chicorée. — Couper en petites tranches, les restes froids d'un gigot de mouton rôti, en enlever les peaux et la graisse et les mêler, sans les laisser bouillir à de la *chicorée à la crème.*

Pour la *Chicorée à la crème,* voir au 30 novembre.

---

9 SEPTEMBRE.

Côtelettes de veau à la gasconne. — Moules frites.

La *Gasconne* est un ragoût d'oignons qui n'a rien de commun avec la *Purée Soubise*. C'est une excellente préparation, dont les amateurs d'oignons, beaucoup plus nombreux qu'on pourrait le croire, me sauront un gré infini. La *Gasconne* se présente également sans côtelettes de veau et peu servir de lit, à quantité de viandes ou de gibier.

Cotelettes de veau a la gasconne. — Les côtelettes étant arrondies par le gros bout et effilées du côté de l'os, les mettre dans une casserole plate sur un feu vif, avec beurre, persil, échalotes hachés menu, sel et poivre. Quand elles sont cuites d'un côté, les retourner de l'autre, et après cuisson complète, les dresser sur une *Gasconne*. Détacher avec un peu de bouillon le fond de la casserole et le verser sur les côtelettes à travers une passoire fine.

Gasconne. — Foncer une casserole d'une barde de lard et d'une petite tranche de jambon ; verser dessus des oignons émincés ; couvrir la casserole et mettre à cuire, à petit feu, en veillant à ce que les oignons ne prennent pas couleur.

Quand ils sont presque cuits, enlever le lard et le jambon ; mouiller avec du bouillon bien réduit ou du bon jus de rôti, et laisser la cuisson s'achever sur un feu un peu plus ardent, en remuant de temps à autre avec la cuiller de bois, pour que rien ne s'attache. Les oignons étant presque desséchés, les assaisonner ; les mouiller de nouveau avec du bouillon ; les laisser mijoter encore quelques instants, puis les

lier avec des jaunes d'œufs acidulés du jus d'un citron, et servir.

Pour les *Moules frites*, voir au 20 février.

---

10 SEPTEMBRE.

Pot-au-feu.— Pâté de lièvre.

» Terminerez-vous votre *Petite Cuisine*, m'écrit-on » de Nancy, sans donner une bonne recette pour la » préparation du véritable *Pâté de lièvre*, si profitable » dans les ménages? Permettez à bon nombre de vos » lecteurs d'espérer le contraire. »

La réclamation est juste. J'ai étudié les divers maîtres de l'art du *four*, et c'est au pâté de lièvre selon J. Gouffé que j'ai cru devoir donner la préférence.

Ayant à traiter : de la préparation de la pâte; et de la confection de l'intérieur du pâté, je divise en deux articles cet utile enseignement.

Paté de lièvre. — *Pâte.* — Passer sur une table, à travers un tamis, une livre et demie (750 grammes) de belle farine; la réunir en un tas et faire un trou dans le milieu ; mettre dans ce trou 15 grammes de sel, trois quarts de livre de beurre et un huitième de litre d'eau. Quand la pâte est bien faite, c'est-à-dire qu'elle ne colle ni aux mains, ni à la table, ni au rouleau, saupoudrer la table de farine ; y passer la pâte pour en former une boule bien lisse et la laisser reposer une demi-heure.

Après ce temps, aplatir au rouleau les trois quarts de la pâte à une épaisseur de deux centimètres ; l'enlever en lui donnant la forme d'une calotte et en garnir

à épaisseur égale, le fond et les parois d'un moule, en laissant la pâte dépasser les bords de deux centimètres environ. Aplatir le reste de la pâte pour servir au couvercle du pâté, et la laisser reposer sur la table.

---

11 SEPTEMBRE.

Haricot de mouton. — Pâté de lièvre.

Fin de la préparation du *Pâté de lièvre.*

Paté de lièvre. — La pâte nécessaire à la confection du pâté étant préparée (voir au 10 septembre), dépouiller et vider un lièvre, en réservant son sang ; désosser tout le train de derrière; le diviser en morceaux et les piquer de gros lardons, assaisonnés.

Hacher et piler ensemble 300 grammes de rouelle de veau, débarrassée des os, nerfs et peau, et même quantité de lard sans couenne ni nerfs ; assaisonner de 20 grammes de sel et d'épices, et en la pilant, mélanger le sang à cette farce. Garnir ensuite le pâté de la manière suivante :

Une couche de farce, des morceaux de lièvre, de la farce, d'autres morceaux de lièvre et de la farce ; sur le tout, une pincée de sel, deux ou trois feuilles de laurier et des bardes de lard. Mouiller le bord du pâté ; souder et parer le couvercle; avec les parures, faire un deuxième couvercle d'un demi centimètre d'épaisseur et l'appliquer sur le premier, qui aura préalablement été mouillé ; faire au milieu, un trou de 3 centimètres, rayer le couvercle et le dorer à l'œuf battu ; mettre le pâté au four ; le laisser cuire pendant deux heures et le couvrir, de papier s'il

prend trop de couleur ; le retirer enfin, quand une aiguille à barder le traverse sans résistance.

Une demi-heure après, introduire par le trou fait au couvercle, un jus composé comme il est dit ci-après, et boucher le trou avec un morceau de pâte.

Jus pour pâté de lièvre. — Mettre dans une casserole un litre et demi de bouillon, des parures de veau, les os du lièvre, du pied de veau, oignons, bouquet garni, sel et poivre ; faire cuire à feu doux et longuement, passer à la serviette et employer.

Pour le *Haricot de mouton*, voir au 9 février.

---

12 SEPTEMBRE.

Raie à la noisette. — Mauviettes rôties.

La Mauviette, qui donne en ce moment, est détestable quand elle n'est pas assez cuite, si elle l'est trop, elle est pire encore.

Dans tous les petits ménages, soit faute de broche, soit pour en éviter l'embarras, les mauviettes se cuisent à la casserole, où, à moins de très-grands soins, elles sont rarement réussies.

Voici un moyen de les toujours manger bonnes, sans cependant, les cuire en broche, je le recommande aux grands et aux petits.

Mauviettes sur le gril. — Les mauviettes étant plumées ; flambées et troussées ; les envelopper d'une fine barde de lard; les embrocher par trois, avec de petites brochettes en bois; les placer sur le gril, au-dessus d'un feu vif; les retourner deux ou trois fois et les retirer avant cuisson entière. Beurrer alors le

fond d'un plat; ranger dedans les mauviettes et couvrir le plat d'un couvercle avec feu dessus. Les mauviettes achèvent ainsi leur cuisson, et le jus qu'elle rendent se mélange au beurre, sur lequel il surnage agréablement.

Pour les servir, les dresser sur de fines croûtes de pain grillées et beurrées, et arroser le tout avec le jus resté dans le plat.

Compote de marrons. — Faire rôtir une vingtaine de beaux marrons, les peler et les mettre sur un feu doux dans un poêlon, avec 125 grammes de sucre et un demi-verre d'eau; les laisser mijoter, et lorsqu'ils ont suffisamment pris sucre, les retirer; les dresser dans un compotier; exprimer dessus le jus d'un citron et les saupoudrer de sucre en poudre.

Pour la *Raie à la noisette*, voir au 12 mars.

---

13 SEPTEMBRE.

Filets de grondin, à la purée de tomates. — Langues de mouton en crépine.

Voici encore une excellente préparation du Grondin, qui de plus, en fait un mets d'une certaine distinction.

Filets de grondins a la purée de tomates. — Enlever la chair de deux ou trois grondins; la diviser en escalopes d'un centimètre d'épaisseur; les assaisonner de sel et de poivre, et les faire sauter dans du beurre sur un feu vif; les égoutter ensuite; les dresser en couronne sur un plat et verser dans le centre une *Purée de tomates*. (Voir au 3 septembre.)

Langue de mouton en crépine. — Cuire des langues de mouton dans du bouillon assaisonné de carottes, oignons, bouquet garni, etc. et les laisser refroidir dans cette cuisson. Eplucher des oignons ; les couper en rouelles ; les passer au beurre et, quand ils commencent à prendre couleur, y mêler un peu de farine. Dès que la farine est rousse, mouiller avec du bouillon ; assaisonner de sel, poivre et épices ; mettre à cuire et faire réduire à consistance de bouillie, et laisser également refroidir.

Tout étant froid, fendre en deux les langues de mouton ; les parer et en couper la pointe ; étaler sur un morceau de crépine (toilette) de cochon, une cuillerée de purée d'oignons ; poser dessus une moitié de langue et la recouvrir d'une seconde cuillerée de purée ; envelopper le tout dans la crépine, de manière à ce que rien ne s'en échappe, en lui donnant la forme d'une grosse saucisse plate, et procéder de même pour tous les morceaux de langue.

Un quart d'heure avant de les servir, leur faire prendre belle couleur, des deux côtés, sur le gril et les dresser en rocher.

---

14 SEPTEMBRE.

Pot-au-feu. — Salmis de perdreaux.

Au prix actuel du gibier, le *Salmis de perdreaux* n'appartient certainement pas à la *Petite cuisine*, et cependant je dois en indiquer ici la préparation : on peut vouloir manger sa chasse.

Perdreaux en salmis. — Séparer membres et poitrines, des restes froids de perdreaux rôtis ; en enlever

les peaux; les parer; les disposer dans une casserole; les mouiller avec un peu de bouillon, et placer la casserole sur de la cendre chaude, pour qu'ils chauffent sans bouillir. Faire un roux léger; le mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc sec; l'assaisonner de deux ou trois échalottes hachées, de quelques branches de persil, de zestes de citron, d'un peu de sel et de gros poivre; laisser jeter deux ou trois bouillons; retirer la casserole sur le bord du fourneau; ajouter les débris concassés et laisser le tout mijoter. Après quelques instants, égoutter les membres de perdreaux; les dresser sur un plat; les entourer de croûtons de pain frits, soit dans du beurre, soit dans de la graisse, soit enfin avec les restes des bardes de lard; les masquer de la sauce passée au tamis et enrichie d'un jus de citron, d'une pincée de mignonnette et d'un morceau de beurre frais de la grosseur d'une noix. Servir ensuite, très-chaudement.

---

15 SEPTEMBRE.

Bouille-à-baisse parisienne.— Côte de bœuf rôtie.

La *Bouille-à-baisse* est un potage au poisson de mer, en grand honneur sur les bords de la Méditerranée, où il remplace le *pot-au-feu*.

Bien de mes lecteurs ne connaissent pas la *bouille-à-baisse*.

Il n'est cependant point obligatoire d'aller à Marseille pour en manger; partout où on peut avoir du poisson de mer frais, rien de simple comme la préparation d'une *soupe au poisson*.

Bouille-a-baisse parisienne. — Le grondin, le rou-

get-barbet, la vive, le maquereau, le merlan; la sole, le carelet, les petites langoustes, etc., font au mieux dans une *bouille-à-baisse*.

Couper le poisson en morceaux; émincer de l'oignon et le passer au beurre, sans qu'il roussisse; ranger tous les morceaux de poisson dans un petit chaudron ou dans une casserole mince et large; les arroser d'huile d'olive; ajouter l'oignon, une gousse d'ail, une feuille de laurier, quelques tranches de citron, un peu de tomates fraîches ou en conserve, du sel, une pincée de safran, un verre de vin blanc, et achever le mouillement avec de l'eau froide en quantité suffisante pour que le poisson baigne entièrement, puis, placer le chaudron sur un feu très-vif.

Après quinze minutes d'ébullition, le poisson est cuit, et le mouillement suffisamment réduit. Y jeter alors une cuillerée de persil haché, et après un demi-bouillon, verser la partie liquide dans un plat creux où seront disposées des tranches de pain d'un centimètre d'épaisseur, et dresser les morceaux de poisson dans un autre plat, en les surmontant des ingrédients de la cuisson, à l'exception de la gousse d'ail, du citron et de la feuille de laurier.

Les deux plats se présentent ensemble, et les convives doivent prendre à la fois du contenu de l'un et de l'autre.

On n'aime pas la *bouille-à-baisse,* ou on en devient fanatique.

Pour la *Côte de bœuf rôtie* voir au 24 septembre.

---

16 SEPTEMBRE.

Bœuf à la mode. — Croûte aux champignons.

C'est un excellent mets que la *Croûte aux champignons,* seulement il est obligatoire de le servir brûlant et de le manger dans des assiettes chaudes.

Croute aux champignons. — Eplucher des champignons fraîchement cueillis; les jeter à mesure dans une casserole où on aura fait fondre un morceau de beurre et exprimé le jus d'un citron; les y sauter de temps en temps pour qu'ils ne noircissent pas; quand tout est épluché, les saler; couvrir la casserole; la mettre sur le feu et faire partir vivement. Après quelques minutes d'ébullition, retirer la casserole; égoutter les champignons; les saupoudrer de farine; les mouiller avec du bouillon, de manière à ce que la sauce soit consistante; les assaisonner de poivre et d'une gousse d'ail; laisser jeter quelques bouillons; lier le ragoût avec des jaunes d'œufs et un filet de vinaigre, et le verser sur une ou plusieurs croûtes de pain séchées, à feu doux, beurrées, et tenues aussi chaudes que possible.

La *salade de tomates,* est un hors-d'œuvre des plus recommandables.

Salade de tomates. — Choisir des tomates d'un beau rouge, lourdes et dures; les plonger une à une dans de l'eau bouillante; en détacher la peau; les couper sur leur hauteur en tranches minces et en enlever les graines, si elles s'y trouvent à l'excès. Eplucher et couper également en tranches très-minces, des oignons blancs; disposer dans un saladier, en les alternant, les tranches de tomates et les tranches d'oignons, et les couvrir de sel gris. Une heure après, égoutter la

salade en pressant assez fortement dessus, et la laisser ainsi jusqu'au lendemain. Pour la servir, retirer du saladier toutes les tranches d'oignons; égoutter de nouveau les tomates et les assaisonner d'huile, de vinaigre, de poivre et de cerfeuil.

Pour le *Bœuf à la mode*, voir au 20 février.

---

17 SEPTEMBRE

Poule au gros sel. — Choux-fleurs farcis.

Dans les ménages, la poule au gros sel se cuit d'usage avec le pot-au-feu; mais alors, à moins de manger au même repas le bœuf et la poule, ce qui fait bien deux *bouillis* à la fois, il faut réchauffer l'un ou l'autre. Puis, si la poule mérite attention il est vraiment dommage d'en faire du bouillon. La recette suivante donne un moyen simple pour procéder autrement.

Poule au gros sel. — Après avoir vidé, flambé et troussé la poule, l'entourer d'une barde de lard et l'enfermer dans une vessie de cochon bien échaudée, et nouée de manière à ce qu'il ne pénètre pas d'eau dans l'intérieur; cuire la poule ainsi enveloppée dans un chaudron rempli d'eau en ébullition, et quand elle est cuite, la sortir de l'eau et de son enveloppe, et la servir, arrosée de son jus et avec une forte cuillerée de gros sel gris répandu sur la poitrine.

Œufs a la vestale. — Faire bouillir et réduire de moitié, un litre de crème et un litre de lait aromatisés d'écorce de citron, et convenablement sucrés; les laisser refroidir à moitié et y délayer alors

quelques amandes douces et deux amères bien pilées ainsi que douze jaunes d'œufs.; passer à l'étamine; verser dans un moule beurré ; mettre à cuire au bain-marie ; démouler après refroidissement, et servir.

Pour les *Choux-fleurs farcis*, voir au 5 mars.

---

18 SEPTEMBRE.

Lièvre à l'étouffée. — Haricots verts en salade.

Un gros lièvre, bien acheté et bien préparé, est une nourriture excellente et pas par trop dispendieuse.

Voici une recette qui vaut son pesant d'or, car avec elle le *civet* n'est jamais manqué.

Lièvre a l'étouffée. — Le lièvre dépouillé et son sang mis en réserve, le peser et le couper en morceaux.

Prendre un morceau de lard du cinquième du poids du lièvre ; le partager en deux parties ; diviser l'une en lardons et l'autre en dés.

Piquer les morceaux de lièvre, des lardons assaisonnés, et les disposer dans un pot de terre, foncé de couennes de lard frais, en les garnissant du lard coupé en dés ; ajouter ensuite un verre de vin rouge, une carotte, une cuillerée de saindoux, du sel et du poivre; couvrir le pot d'un papier huilé et de son couvercle; l'entourer de cendres rouges et laisser cuire le lièvre tout doucement.

La cuisson étant proche, remuer un peu les morceaux et, quand elle est complète, lier le jus avec le sang, et servir.

A défaut de lièvre, y substituer des morceaux de

culotte de bœuf et les traiter de même, en ajoutant à la garniture un pied de veau désossé ; en veillant à ce que le jus surnage toujours sur la viande et en supprimant la liaison.

Après le lièvre, auquel on reviendra bien sûr, la ménagère donnera une salade de haricots verts, dont l'eau de cuisson aura servi à faire la soupe.

Haricots verts. — On obtient que les petits haricots conservent leur teinte verte, en les mettant à cuire à grande eau dans de l'eau bouillante et salée à raison de 3 grammes de sel par litre, la casserole non couverte, et en les jetant dès qu'ils sont cuits, dans de l'eau fraîche.

---

19 SEPTEMBRE.

Pot-au-feu. — Omelette aux oignons.

Une réclamation fort juste me vient de fort loin. « On fait des omelettes de bien des façons, m'écrit-on, et vous n'en avez pas encore indiqué une. » C'est un oubli, réparons-le.

Occupons-nous d'abord de l'*omelette au naturel* dont voici les principes fondamentaux.

Si faire se peut, avoir une poêle spécialement affectée aux omelettes.

A six œufs, ajouter une cuillerée à bouche d'eau fraîche.

Battre les œufs pendant une à deux minutes au plus.

Mettre le beurre nécessaire en deux fois, les deux tiers d'abord ; le reste quand l'omelette est presque cuite, pour l'empêcher de s'attacher.

Verser les œufs dans la poêle au moment où le beurre cesse de frémir.

Ployer l'omelette dans la poêle et l'y laisser ainsi un instant si on la veut colorée; la ployer simplement en la versant dans le plat si on la désire blanchâtre.

Ne jamais faire d'omelettes de plus de douze œufs.

Avec ces principes, un feu vif et une certaine habileté de main, on réussira toujours les omelettes.

Omelette a l'oignon. — Elle se fait de deux façons, avec de l'oignon roussi ou de la purée d'oignons; l'oignon roussi convient pour l'omelette servie à déjeuner, la purée est plus convenable si c'est à dîner.

Couper une certaine quantité d'oignons blancs, en tranches très-minces; les passer sur le feu, avec du beurre frais; les cuire doucement et à casserole couverte, pour qu'ils ne roussissent pas; les saupoudrer de farine; les mouiller avec du lait, et les assaisonner de sel, poivre et muscade.

Quand cette purée est bien terminée, l'incorporer dans des œufs battus, et faire l'omelette à l'ordinaire.

On peut ne pas mélanger la purée aux œufs, on fait alors l'omelette et au moment de la ployer, on verse la purée dessus.

Pour le *Pot-au-feu*, voir au 1er janvier.

---

20 SEPTEMBRE.

Matelote à la Vierge. — Terrine de lièvre et de tête de porc.

La recette suivante mérite l'application la plus prompte:

Terrine de lièvre et de tête de porc. — Mettre au feu une demi-tête de porc, mouillée d'un demi-litre d'eau et assaisonnée de carottes, oignons, feuilles de laurier, branches de persil, clous de girofles, sel, poivre et épices. Dès que les os s'en détachent, les enlever et découper les chairs en lames.

Dépouiller, vider et désosser un lièvre, puis découper la chair également en lames.

Foncer une casserole avec les os du lièvre, légèrement concassés, ceux de la tête de porc, les parures et les débris des viandes, un jarret de veau coupé en morceaux, et mouiller avec deux verres du jus de cuisson de la tête du porc.

Sur ces débris, faire une couche de lames de tête de porc, et l'assaisonner de sel, poivre, épices, oignons hachés menu avec une gousse d'ail, un peu de thym et de laurier; sur cette couche en faire une autre de chairs de lièvre et l'assaisonner comme la première, puis faire encore une couche de tête de porc et une de lièvre et ainsi de suite, en assaisonnant chaque couche, jusqu'à l'emploi total des viandes; couvrir avec une barde de lard; mettre sur un feu doux et laisser mijoter pendant une heure à une heure et demie.

Égoutter alors le jus; laisser refroidir les viandes à moitié; les renverser dans une terrine; enlever les os et les débris, puis à l'aide d'une petite planche ou d'une assiette retournée, et d'un poids quelconque presser les viandes et les laisser ainsi jusqu'au lendemain.

Le tout s'étant bien solidifié, enlever l'assiette; parer le dessus de la terrine; remettre au feu la cuisson des viandes, et dès qu'elle est bouillante, la verser dans la terrine, en la passant à travers un tamis ou une passoire fine. Ce jus s'infiltre dans les interstices et remplit tous les vides. Employer après refroidissement complet.

Pour la *Matelote à la Vierge*, voir au 19 mai.

---

21 SEPTEMBRE.

Thon au gras. — Canard rôti.

Il vient du Thon à Paris, son prix est modéré, parlons-en :

Le thon est un gros poisson de mer qui abonde dans la Méditérranée et dont la chair a la blancheur et le goût de celle du veau. On la mange fraîche et marinée.

Pour être mangée fraîche, la partie de devant du thon est préférable à celle de derrière.

THON A LA RÉMOULADE. — Saler et poivrer une rouelle de thon ; l'arroser avec un peu d'huile d'olive et la laisser ainsi pendant une heure ; la griller ensuite à petit feu, sur le gril, et quand l'os s'en détache, ce qui indique que la cuisson est complète, la servir sur une *Sauce rémoulade*. Voir au 3 septembre.

THON AU GRAS. — Piquer une rouelle de thon avec des petits lardons assaisonnés et quelques filets d'anchois ; la cuire ensuite dans une casserole, entre des bardes de lard et de fines tranches de jambon, avec sel et poivre, et mouillée d'un peu de vin blanc. Après cuisson, enlever la peau qui l'entoure et la servir avec une *Sauce hachée*.

SAUCE HACHÉE. — Faire un roux léger ; le mouiller de bouillon ; y incorporer une cuillerée à bouche d'échalotes hachées et blanchies, même quantité de champignons, un peu de persil haché, deux ou trois cuillerées de vinaigre et une pincée de gros poivre; laisser bouillir, réduire, et employer.

Pour le *Canard rôti*, voir au 2 juin.

---

22 SEPTEMBRE.

Escargots. — Salmis de canard.

Les Escargots occupent aujourd'hui une place assez importante dans l'alimentation, pour qu'il soit donné une attention toute particulière aux recettes concernant leur préparation.

Escargots a la maitre-d'hotel. — Après qu'ils ont jeûné, laver les escargots à plusieurs fois et les mettre à bouillir dans de l'eau, avec une poignée de sel gris jusqu'à ce qu'ils s'arrachent facilement de la coquille; procéder à cette opération pour tous et les laisser dégorger pendant trois heures dans de l'eau fraîche, renouvelée d'heure en heure; les égoutter et les mettre à sécher sur une serviette. Prendre ensuite les coquilles, également égouttées et séchées, placer dans chacune d'elles, un peu de beurre, manié avec des fines herbes finement hachées, du sel et du poivre ; y enfoncer ensuite un colimaçon et fermer la coquille avec un second morceau de beurre. Au moment de servir, les rechauffer sur le gril ou sous un four de campagne.

Salmis de canard. — Le salmis de canard se prépare généralement avec les restes de canards cuits en broche.

— Couper ces restes en morceaux; les parer ; mettre dans une casserole un verre de vin rouge, autant de bouillon, deux cuillerées d'huile d ive, échalotes hachées ou entières, si l'on veut les retirer; faire bouillir et laisser réduire; placer les morceaux de canard dans cette sauce, en les saupoudrant de chapelure de pain, et dès qu'ils sont chauds, les servir après avoir exprimé dessus le jus d'un citron.

23 SEPTEMBRE.

Épaule de porc frais à la marinière. — Omelette au rognon de veau.

J'ai dit, le 19 septembre, comment on obtenait de bonnes omelettes *au naturel* et *à l'oignon*, blanc ou roussi. Tachons d'en esquisser rapidement quelques autres.

Omelette au sucre glacée. — Préparer les œufs comme pour l'omelette au naturel, avec une pincée de sel; y joindre quelques macarons pulvérisés et du citron confit, coupé en petites lames; faire l'omelette en la tenant blonde; la saupoudrer de sucre en poudre; la glacer avec une pelle rougie au feu et la servir.

Omelette au jambon. — Hacher menu du jambon cuit; en mettre une partie dans des œufs battus, assaisonnés de poivre, persil haché et de quelques cuillerées de crème; rabattre le tout ensemble; en faire une omelette bien moelleuse; la renverser sur un plat et la masquer avec le reste du jambon, passé dans une casserole avec du jus de viande ou simplement un roux mouillé de bouillon; se garder du sel.

Omelette au rognon de veau. — Faire une omelette au naturel, et, au moment de la ployer, verser sur l'un des côtés un rognon de veau sauté, dont on réservera une partie de la sauce tenue longue, pour en masquer l'omelette après l'avoir dressée sur un plat.

Omelette au sang de volailles. — Réserver, pour les battre en neige, les blancs de deux des œufs à employer. Assaisonner les œufs, de sel et de poivre; y joindre un verre de sang de volailles ou d'agneau,

deux ou trois cuillerées de crème et quelques petits morceaux de beurre; battre le tout; y incorporer les blancs réservés, battus en neige, et faire l'omelette, en le remuant toujours, pour qu'elle cuise uniformément; la renverser ensuite sur un plat et la servir.

Pour *l'Epaule de porc frais à la marinière*, voir au 23 juillet.

---

24 SEPTEMBRE.

Escargots sauce aux herbes. — Côte de bœuf rôtie.

La préparation des Escargots *à la maître d'hôtel* a un mérite réel ; mais voici encore mieux : *Les escargots à la sauce aux herbes,* un vrai régal pour les amateurs.

Escargots sauce aux herbes. — Laver les escargots, les jeter ensuite dans de l'eau en ébullition sur le feu; les écumer; les assaisonner de sel, d'un fort bouquet garni, d'un oignon piqué et d'une gousse d'ail non épluchée ; les laisser cuire à petit feu, pendant quatre heures au moins ; les égoutter et les mêler à la sauce aux herbes ci-après indiquée, dans laquelle ils doivent bouillir quelques instants.

Pour les servir, lier la sauce avec des jaunes d'œufs et un filet de vinaigre et les arroser en les sautant avec quelques cuillerées d'huile d'olive.

Sauce aux herbes. — Cuire à l'eau bouillante salée, une poignée d'épinards, une poignée d'oseille, du cerfeuil, un poireau et un peu de menthe si on en a ; égoutter, puis hacher finement le tout. Mettre sur le feu, dans une grande casserole, du lard coupé en dés; quand il est fondu, ajouter une tranche mince de

jambon, avec un oignon, une échalote et un peu d'ail hachés ensemble; remuer un instant et incorporer encore deux ou trois anchois écrasés, un peu de persil haché, un bon morceau de beurre et enfin les herbes cuites. Quand elles ont pris goût, amalgamer de la mie de pain bouillie dans de l'eau salée, et, si faire se peut, une ou deux cuillerées de bonne huile d'olive; enfin, mouiller avec de l'eau ou du bouillon, en tenant la sauce un peu claire, et la laisser mijoter un instant avant d'y jeter les escargots.

Côte de bœuf rôtie. — Mettre une côte de bœuf parée, à mariner pendant sept à huit heures dans de l'huile avec un oignon coupé en tranches, persil, thym, laurier, sel et poivre, l'embrocher ensuite; la rôtir en l'arrosant avec sa marinade et la servir avec son jus.

---

25 SEPTEMBRE.

Pot-au-feu. — Cailles rôties.

Dans les ménages les plus modestes, une pièce de gibier peut parfois tomber du ciel, mais alors l'embarras de la ménagère, pour sa préparation, est presque toujours fort grand. Je vais, aussi brièvement que possible, donner quelques indications qui, le cas échéant, leur seront utiles.

Cailles. — Il faut les manger rôties: les plumer; les vider; les envelopper d'une feuille de vigne, puis d'une bande de lard très-mince, et les mettre en broche. La caille ne doit pas être servie saignante.

Râles. — Il y en a de deux espèces, le râle de

genêt très-haut sur pattes et à beau plumage, et le râle d'eau.

Le râle de genêts se traite comme la caille, et constitue un excellent rôti. — Le râle d'eau se prépare en salmis, mouillé de vin rouge.

SARCELLES. — La sarcelle, qui se mange en maigre comme en gras, se met à la broche pour être servie pour rôt. On la prépare également aux olives par les mêmes procédes que le canard. Comme lui, elle se vide.

PLUVIERS. — Ils sont parfaits rôtis, mais *au gratin* combien ils ont de charmes.

PLUVIÈR AU GRATIN. — Les plumer, flamber et vider. Avec les instestins, du lard râpé, de la mie de pain, du sel, du poivre, du persil et des échalotes hachées; faire une farce; en mettre une parti dans le corps des pluviers, et de l'autre partie, garnir les bords d'un plat dans lequel on les place sur le dos; leur couvrir l'estomac avec des bardes de lard et les mettre à cuire avec feu dessus et dessous. On les sert masqués d'une petite sauce au jus.

VANNEAU. — Le vanneau se traite comme le pluvier; les œufs en sont excellents et très-estimés.

---

26 SEPTEMBRE.

Escargots au lait d'amandes. — Gigot rôti à la Marceline.

Pour couronner l'œuvre, en ce qui concerne les

Escargots, il n'est rien de mieux que d'indiquer leur préparation *au lait d'amandes*. Qui les réussira ainsi, mangera non-seulement les escargots, mais les coquilles avec.

Escargots au lait d'amandes. — Laver dans plusieurs eaux, deux cents escargots, en ayant le soin de déboucher ceux qui ne le sont pas; les placer ensuite dans une casserole avec de l'eau fraîche et du sel, les mettre au feu et les laisser bouillir jusqu'à ce qu'ils se retirent facilement de leurs coquilles; les enlever alors du feu et les égoutter sur un tamis ou sur un linge.

Les essuyer et les remettre dans la casserole bien rappropriée, avec quelques cuillerées de poivre et de sel, et les saupoudrer de fine mie de pain. Les sauter ainsi pendant quelques minutes, puis y mêler une poignée de menthe, du persil et un peu d'ail pilés ensemble, et enfin un demi-litre de *lait d'amandes*.

Laisser cuire pendant une demi-heure et, au moment de servir, lier la sauce avec deux jaunes d'œufs battus avec de l'huile, et verser les escargots dans un plat foncé de tranches de pain ordinaire.

Thon mariné. — Couper le thon par rouelles; assaisonner ces rouelles de poivre et de sel; les mettre à rôtir sur le gril, à feu doux; les diviser ensuite en morceaux en détachant les os; encaquer ces morceaux dans de petits barils, des pots de terre ou des bocaux de verre; remplir ces récipients d'huile d'olive nouvelle, et les clore.

Pour le *Gigot rôti à la Marceline*, voir au 31 janvier.

---

27 SEPTEMBRE

Emincé de gigot de mouton garni de pommes de terre bouillies. — Sauté de pigeons aux olives.

Ce *sauté de pigeons aux olives,* dans lequel en temps de chasse, on peut aux pigeons, substituer des perdreaux trop petits ou trop abîmés par le plomb, pour dignement figurer en broche, est un mets fort agréable et ne manquant pas d'élégance. Il fait très-bien les jours où, dans les ménages, l'on désire sortir de l'ordinaire.

Sauté de pigeons aux olives. — Faire un roux léger; le mouiller de bouillon; l'assaisonner de poivre, et y mettre à mijoter pendant vingt minutes des olives débarrassées de leur noyau, soit en les tournant, soit à l'aide de vide-noyau.

Couper en quatre, deux ou trois pigeons; parer les cuisses en retirant les pattes et les os de la deuxième jointure; parer également les filets.

Saler ces quartiers de pigeons et les sauter vivement au beurre, pour les colorer et les cuire; enlever ensuite toute la graisse qui est dans le sautoir; les mouiller avec un demi-verre de vin blanc sec; laisser réduire. Pour servir, dresser les quartiers en pyramide sur un plat; les entourer d'olives et masquer le tout avec la sauce, augmentée du jus de cuisson et passée à travers une passoire fine.

Pour l'*Emincé de gigot de mouton*, voir au 1er juin.

28 SEPTEMBRE.

Nouilles au jambon. — Bécasses rôties.

Un lecteur, bien inspiré, m'envoie deux bécasses, — les premières que j'ai reçues cette année — et me prie d'indiquer ici leur préparation en salmis. Résister à de pareilles façons est au-dessus de mes forces; j'entre donc de suite en matière :

La Bécasse ne se vide pas.

Certains gourmands, quand la bécasse est rôtie, préfèrent la cuisse à l'aile, mais ils abandonnent la cuisse pour l'aile si elle est en salmis.

Bécasses rôties. — Plumer; flamber et éplucher des bécasses; leur enlever la peau de la tête; les trousser; les brider; les barder de lard; les mettre en broche devant un feu très-vif et les y laisser environ 25 minutes.

Pendant la cuisson, placer sous chaque bécasse une tranche de pain grillée et beurrée, sur laquelle on couche la bécasse pour la dresser dans le plat et la servir.

Bécasses en salmis. — Découper des bécasses rôties refroidies; en parer les morceaux et les déposer dans un sautoir; hacher menu les débris et les intérieurs; faire un roux; le mouiller de vin blanc et de bouillon; y placer les débris, avec sel, poivre, échalotes hachées et petit bouquet garni; laisser réduire de moitié, puis passer cette sauce et la verser sur les morceaux de bécasse; placer alors le sautoir sur le feu; laisser chauffer sans bouillir; dresser les morceaux en rocher; les entourer de croûtes de pain frit, et masquer le tout avec la sauce.

Ce salmis peut se manger froid, mais alors, il faut le

dresser sans garniture de croûtes de pain; le masquer de la sauce; le laisser refroidir, et le servir ensuite entouré de glace de viande.

Pour les *Nouilles au jambon*, voir au 12 juin.

SEPTEMBRE.

Tête de veau au naturel. — Lapereau au jambon.

La meilleure préparation de la *Tête de veau au naturel*, c'est-à-dire simplement bouillie, en l'assaisonnant d'huile et de vinaigre, ou d'une sauce, faite avec partie jus de la cuisson et partie vinaigre, échalotes et persil haché, sel et poivre. Les véritables amateurs donnent la préférence à l'huile et au vinaigre qu'ils mêlent à du persil et un peu d'oignon hachés menu.

Tête de veau au naturel. — Faire dégorger la tête de veau dans de l'eau fraîche ; enlever les deux os de la machoire inférieure ; l'échauder, puis la mettre à cuire dans un blanc, c'est-à-dire dans de l'eau mélangée à un peu de farine, avec sel, vinaigre, persil et oignon coupé en tranches. Quand elle est cuite, ouvrir le crâne et enlever les deux os; la dresser sur un plat ; placer de chaque côté un des os enlevés au crâne ; mettre dans l'un du persil haché, dans l'autre de l'oignon également haché et servir.

Lapereau au jambon. — Dépécer en morceaux un lapereau ; piquer ces morceaux de fins lardons assaisonnés; les placer dans une casserole avec des tranches de jambon; mouiller sobrement de vin blanc et de

bouillon ; ajouter quelques cuillerées d'huile, un bouquet garni, sel et poivre et mettre à cuire. Après cuisson, dresser dans un plat, les morceaux de lapereau et de jambon ; passer la sauce ; la dégraisser et en masquer le tout.

---

30 SEPTEMBRE.

Côtelettes de veau en papillotes. — Brochet à la broche.

« Quand on a la chance d'avoir un beau brochet, comment au mieux l'employer? » me demande-t-on. Je réponds sans hésiter : *à la broche*. C'est ainsi qu'on l'a vraiment bon.

Mais pour être trouvé tel, un brochet doit avoir constamment vécu dans des eaux vives et limpides ce qui assure à sa chair trois grandes qualités : la blancheur, la fermeté et la friabilité. Il doit aussi être gras ; enfin, il faut qu'il soit d'une grosseur convenable.

Dans ces conditions, le brochet est un poisson délicieux ; il se digère facilement, convient à tous les tempéraments, et conserve ses qualités en été comme en hiver.

Les brochets venus en eau fangeuse, ont la peau brune : ceux élevés dans des eaux vives ont, au contraire, la peau claire et à reflets verts.

Il faut se garder de manger les œufs de brochet, ls purgent quelquefois assez violemment ; les laitances, au contraire, sont fort douces au palais et à l'estomac.

Brochet a la broche. — Ecailler le brochet et lui

faire de légères incisions ; l'embrocher dans sa longueur ; le mettre devant un feu doux et, pendant la cuisson, l'arroser avec du vin blanc mêlé à de l'huile fine et à du jus de citron. Quand il est cuit, écraser des anchois dans le contenu de la lèche-frite ; lier la sauce avec un peu de roux ; ajouter sel, poivre et cornichons hachés ; débrocher le brochet ; le dresser sur un plat ; le masquer de la sauce et le servir.

Pour les *Côtelettes de veau en papillotes*, voir au 1er juillet.

1er OCTOBRE.

Riz à la bonne femme. — Choux-fleurs en salade.

Je le dis encore, le riz, dont se nourrissent les deux tiers des habitants du globe, n'occupe pas en France, dans l'alimentation générale, la place qu'il mérite. Sain, substantiel, se mangeant presque sans préparation, le riz est pour les petits ménages une ressource à laquelle ils doivent avoir souvent recours.

L'emploi du riz, si l'on tient à de bons résultats, nécessite une opération préalable. — Il faut le blanchir, c'est-à-dire, après l'avoir lavé, le mettre dans de l'eau bouillante ; l'y laisser faire un bouillon ou deux ; le retirer et l'égoutter.

Riz a la bonne femme. — Blanchir, comme il est dit ci-dessus, 500 grammes de riz ; laver et couper en dés, 250 grammes de poitrine maigre de porc, et les passer au beurre dans une casserole ; quand ils sont revenus, ajouter le riz ; mouiller avec un litre et demi d'eau ou de bouillon et assaisonner d'un peu de poivre. Laisser cuire le riz, pendant 25 minutes, en le remuant de temps en temps, pour qu'il ne s'attache pas, et quand sa cuisson est effectuée, y incorporer une *sauce tomate* bien épaisse, et le servir en rocher. On peut aussi garnir le riz de petites saucisses.

Choux-fleurs en salade. — Après avoir fait cuire les choux-fleurs, comme pour les mettre *au gratin* (voir au 7 avril), les laisser égoutter et refroidir ; les dresser en dôme dans un saladier ; les parsemer de persil haché menu et les servir. — La salade se fait à table.

Pour la *Sauce tomate*, voir au 25 juillet.

2 OCTOBRE.

Merlans aux fines herbes. — Grives au genièvre.

En automne, grives et autres petits pieds, sont parfois à des prix abordables, on s'en régale alors en famille.

Le ragoût suivant, dont de temps immémorial on se lèche les doigts, se fait également avec des petits oiseaux en les traitant comme des grives. Beaucoup le trouvent ainsi encore plus délicat.

Grives au genièvre. — Plumer les grives; les flamber, les trousser sans les vider; les entourer de lard fort mince; les envelopper de papier huilé ou beurré; les embrocher à l'aide d'une brochette, et les faire rôtir en les conservant saignantes. Pendant qu'elles tournent, mettre dans une casserole un verre de bon bouillon ou de jus, et même quantité de vin blanc; placer la casserole sur le feu; laisser jeter quelques bouillons et assaisonner si besoin il y a.

Ajouter ensuite une douzaine de grains de genièvre, préalablement passés à l'eau bouillante, puis les grives à mesure qu'elles sont retirées de la broche et débarrassées de leur enveloppe de papier. Laisser mijoter le tout un instant; dégraisser; aciduler d'un jus de citron et servir.

Merlans aux fines herbes. — Parer les merlans; beurrer un plat creux allant au feu, et le saupoudrer de beurre, de persil et de ciboules hachés, sel fin et muscade râpée; y coucher les merlans; les arroser de beurre fondu; les mouiller de parties égales de vin blanc et de bouillon, et mettre à cuire sur un feu doux. Quand les poissons sont cuits d'un côté, les retourner avec soin, puis, la cuisson étant complète,

verser le mouillement dans une casserole à travers une passoire ; y ajouter un morceau de beurre manié de farine et une pincée de gros poivre ; lier sur le feu ; reverser sur les merlans et les servir, après avoir rehaussé la sauce, du jus d'un citron.

---

3 OCTOBRE.

Hachis de bœuf garni de pommes de terre cuites à l'eau. — Sole frite.

Voici encore de la cuisine bourgeoise et populaire. A Paris et autres grands centres, on mange dans les ménages d'ouvriers, beaucoup de viandes grillées. C'est vite fait, j'en conviens, mais c'est bien rarement bon, aujourd'hui surtout que les bouchers ont acquis l'habileté de débiter en bifteck, un bœuf entier, quelque mauvais qu'il soit.

Un morceau de bœuf grillé est souvent immangeable. En le préparant en hachis, on n'a jamais ce désagrément et on en obtient plus de profit.

Hachis de bœuf garni de pommes de terre cuites a l'eau. — Hacher menu le morceau de bœuf ; passer ce hachis au beurre avec addition de persil, ciboule, échalote, sel et poivre. Huit à dix minutes suffisent à la cuisson. Retirer alors le hachis de la casserole ; faire un roux ; le mouiller avec un peu d'eau ou mieux avec du bouillon ; laisser un moment cuire la farine ; y remettre le hachis ; laisser encore bouillir un instant ; ajouter un peu de vinaigre et servir. Si on a des pommes de terre cuites à l'eau, les servir avec.

Sole frite. — Parer la sole ; l'inciser dans sa lon-

gueur sur le dos, jusqu'à l'arête, et détacher un peu les filets de chaque côté; la passer dans du beurre tiède, puis dans de la farine; la frire de belle couleur et la servir avec du citron.

---

4 OCTOBRE.

Matelote à la marinière. — Épaule de mouton en ballon.

Il en est de la *Matelote*, comme du *Pot-au-feu*, chacun la fait à sa mode. Voici une vieille recette qui, je crois, est réellement celle de la *matelote à la marinière*. Je la copie textuellement :

MATELOTE A LA MARINIÈRE. — Le poisson doit être en vie. L'approprier *sans le laver*, car le marinier prétend que le poisson sorti de l'eau ne doit point y rentrer; le couper par morceaux sans perdre le sang. Placer le tout dans un chaudron ou une casserole avec deux douzaines de petits oignons blancs, blanchis et presque cuits. Assaisonner de sel, poivre, feuille de laurier, écorce d'orange ou de citron; mouiller de bon vin, de manière à ce que le poisson baigne; le faire cuire à grand feu, *mais sans qu'il ne prenne*.

Pour finir, mettre gros comme le pouce de beurre (*on peut même s'en passer*), dresser le poisson sur des croûtons et verser la sauce dessus.

Voici une variante.

Pour finir, manier de farine un bon morceau de beurre; le diviser en petits fragments; les jeter dans la casserole; remuer légèrement pour que la sauce se lie, sans que le poisson se rompe; laisser

réduire la sauce, si elle est trop longue ; ajouter le sang des poissons et ne plus laisser bouillir ; servir chaudement.

Pour l'*Epaule de mouton en ballon*, voir au 1er mai.

---

5 OCTOBRE.

Entre-côte de bœuf grillée, garnie de pommes de terre soufflées. — Laitues farcies.

Généralement, on ne *souffle* les pommes de terre frites, que dans les grandes cuisines, et cependant les ménages modestes peuvent s'en donner la joie. L'opération est des plus faciles.

Pommes de terre frites soufflées. — Couper les pommes de terre dans le sens de la longueur, en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur ; les cuire aux trois quarts dans la friture modérément chaude ; les retirer ; les égoutter et les laisser refroidir aux deux tiers ; les rejeter dans la friture, mais alors bien chaude et les agiter avec une écumoire jusqu'à ce qu'elles soient soufflées, ce qui se produit immédiatement, et de belle couleur. Les retirer; les saler et les servir de suite.

Laitues farcies. — Enlever les feuilles vertes de laitues bien pommées ; les blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante salée et les égoutter. Faire ensuite une cavité dans chacune d'elles, en en enlevant le trognon ; remplir cette cavité de farce de viande ; ranger les laitues dans une casserole basse, préalablement beurrée ; les mouiller avec du bouillon et les mettre à cuire feu dessus et dessous. Après

cuisson, verser le jus dans une petite casserole ; le faire réduire ; dresser les laitues sur un plat ; les masquer avec la réduction et servir.

Pour l'*Entre-côte de bœuf grillée*, voir au 10 février.

---

6 OCTOBRE.

Tête de cochon aux légumes. — Gâteau au riz.

Le menu indiqué aujourd'hui est de la vraie cuisine de ménage. En préparant un morceau de porc, selon la recette ci-après, on obtient à peu de frais un potage, un plat de viande et un plat de légumes.

TÊTE DE COCHON AUX LÉGUMES. — Prendre, suivant les besoins, un quart ou une demi-tête de cochon, sans la langue ni la cervelle ; la placer dans une terrine avec 250 grammes de gros sel, pour la demi-tête, et l'y laisser trois ou quatre jours, en la retournant plusieurs fois. Quand on veut l'employer, la retirer de la terrine ; enlever le gros sel ; la mettre dans une marmite avec 6 litres d'eau ; faire bouillir ; écumer ; ajouter poivre, oignons, choux ; laisser cuire à petit feu, et trois quarts d'heure avant de servir, ajouter enfin des pommes de terre. Quand elles sont cuites, s'assurer si le bouillon est suffisamment salé ; tremper la soupe ; faire égoutter le morceau de tête de porc et le dresser, en l'entourant des choux et des pommes de terre.

Pour le *Gâteau au riz*, voir au 10 janvier.

---

7 OCTOBRE.

Mitonnage aux navets. — Choux farcis au maigre. — Civet de lièvre.

Qui aime les navets et le mitonnage, me saura gré de l'indication suivante :

Mitonnage aux navets. — Ratisser les navets, les couper en morceaux et les mettre à cuire dans de l'eau salée. Quand ils sont bien cuits, faire mitonner à petit feu, du pain mouillé avec l'eau de leur cuisson; et quand le mitonnage est à point, y incorporer les navets, préalablement passés au beurre; ajouter poivre et sel au besoin, et un morceau de beurre; bien mélanger le tout et servir.

Ce mitonnage est rendu très-délicat par une liaison de jaunes d'œufs dans un peu de lait.

Civet de lièvre. — Dépouiller le lièvre, en en réservant le sang et le couper en morceaux; passer au beurre, sur un feu vif, dans une grande casserole, du petit lard coupé en dés; quand le lard est blond, mettre les morceaux de lièvre dans la casserole et les sauter jusqu'à ce qu'ils rissolent; les saupoudrer de farine en les remuant; les mouiller avec deux tiers de vin rouge et un tiers de bouillon; assaisonner de poivre, épices, bouquet garni, oignon piqué, et laisser cuire doucement pendant deux ou trois heures. Durant ce temps, passer au beurre des petits oignons; dès qu'ils sont roux, les saupoudrer de sucre; les mouiller avec du bouillon et laisser ce bouillon se réduire presque entièrement.

Le lièvre étant cuit, retirer l'oignon piqué et le bouquet; détacher les petits oignons de la casserole avec un peu de bouillon; les mêler au civet; le lais-

ser bouillir un instant ; en lier la sauce avec le sang et le servir chaudement.

---

8 OCTOBRE.

Pot-au-feu. — Salade.

Il n'est pas d'usage d'indiquer dans les *Menus*, les salades herbacées, dont le rôle est si fréquent sur nos tables ; c'est même ce motif qui fait sans doute qu'on n'en parle jamais : il en est d'elles comme du pain. Quelques conseils à leur égard ne sont cependant pas hors de propos.

La différence entre la salade bien réussie et celle qui est manquée, est immense, et, malgré cela, leur assaisonnement laisse en général beaucoup à désirer. On néglige bien souvent d'y joindre les herbes qui en rehaussent le goût, et on en combine mal l'assaisonnement.

Je rappelle les herbes dites de fournitures. Ce sont : le cerfeuil, l'estragon, la pimprenelle, le pourpier, le cresson alénois, le perce-pierre, la corne de bœuf, le baume (quand il est jeune), la ciboule, les fleurs de capucine, de bouillon blanc et de bourrache, etc., etc. — Une seule salade, la chicorée, refuse toute alliance avec ces herbes de fournitures, pour s'abandonner complétement à la gousse d'ail, étendue sur une croûte de pain. Les résultats légitiment cette préférence exclusive.

Pour l'assaisonnement des salades, on peut employer le système du célèbre Chaptal. Il consiste à saturer la salade avec de l'huile assaisonnée de poivre et de sel, avant d'y mettre le vinaigre : la salade ne peut ainsi jamais être trop vinaigrée, car si on en

met par excès, il glisse sur l'huile et tombe au fond du saladier. Quand le vinaigre est fort, une bonne proportion est, une cuillerée de vinaigre contre quatre cuillerées d'huile.

Chicorée a la crème. — Les chicorées étant blanchies; hachées; assaisonnées de sel et de poivre, les passer au beurre, puis les mouiller avec de la crème ; laisser mijoter et, pour servir, lier avec des jaunes d'œufs.

---

9 OCTOBRE.

Échinée de porc rôtie. — Pommes de terre frites entières dans de la graisse.

Quand viennent les frimas, il est permis de regarder avec convoitise les étalages de chairs fraîches de porc. C'est qu'avec le froid, cette viande si nourrissante acquiert toutes ses qualités et devient un régal, surtout si elle provient d'un animal appartenant à cette vieille race des grands porcs de Normandie, la primitive en notre belle France, et toujours préférable, selon moi, à toutes les autres.

L'*échinée* est le morceau le plus délicat du porc frais, à la condition qu'en la coupant on laisse dessus une épaisseur de deux centimètres de graisse.

Il y a deux moyens de préparer l'échinée de porc : la première en l'employant telle qu'elle sort de chez le charcutier ; la seconde après l'avoir laissée mariner dans du gros sel.

Dans les pays privilégiés où se produit la truffe, les paysans intelligents qui, en hiver, ont à manger une échinée de porc, ne manquent jamais de se mettre en quête d'un de ces précieux tubercules, et

s'ils parviennent à le trouver, ils le divisent en filets, et en piquent l'échinée, en les alternant avec des filets d'ail.

ÉCHINÉE DE PORC RÔTIE. — Ciseler le gras qui couvre l'échinée ; la piquer de quelques rares filets d'ail ; la mettre en broche et l'y laisser deux heures.

Une purée d'oignons au roux, relevée de moutarde accompagne parfaitement l'*échinée rôtie;* il en est de même d'une purée de pois secs, et encore mieux, suivant l'ancienne coutume normande, d'une marmelade de pommes, légèrement salée et assaisonnée avec le jus de l'échinée.

POMMES DE TERRE FRITES ENTIÈRES DANS DE LA GRAISSE. — Prendre des pommes de terre de moyenne grosseur ; les peler et les mettre à frire dans une casserole, avec la graisse rendue par l'échinée.

---

10 OCTOBRE.

Choucroute garnie. — Brochettes de cervelles.

Les brochettes de cervelles sont un petit *rien*, très-agréable surtout au déjeuner.

BROCHETTES DE CERVELLES. — Faire dégorger les cervelles ; en enlever la première peau ; les cuire dans de l'eau salée et acidulée de vinaigre : les laisser refroidir ; les couper en petits carrés et en garnir des brochettes, en alternant les morceaux de cervelles, avec du lard mince, divisé de la même façon. Assaisonner ces brochettes avec un peu d'huile, des fines herbes hachées, du sel et du poivre ; les laisser ma-

riner une demi-heure en les retournant de temps en temps ; les passer ensuite dans de la mie de pain ; les griller et les servir.

On peut les masquer d'une sauce soit au beurre, soit aux tomates, ou autre.

Ce mets fort simple est élégant, et comme je l'ai dit, figure fort bien au déjeuner.

— Il m'arrive d'indiquer l'emploi de l'huile d'olive dans certaines préparations. Comme il est des personnes que son odeur incommode, les ménagères, n'ont, préalablement à son emploi, qu'à la faire bouillir avec une croûte de pain brûlée ; elles pourront ensuite s'en servir même comme du beurre. C'est bon à retenir en cas de manque de beurre et de provision d'huile.

Pour la *Choucroute garnie,* voir au 23 janvier.

---

11 OCTOBRE.

Cœur de bœuf à la mode. — Anguille frite.

Un certain *Foie de porc,* indiqué au 11 février, m'a valu des actions de grâces de plusieurs de mes lecteurs.

Les mêmes éprouveront sans doute de bien douces satisfac ions en dégustant le *Cœur de bœuf à la mode.*

ŒUR DE BŒUF A LA MODE. — Fendre un cœur de bœuf, sans le partager ; en retirer le sang coagulé ; piquer l'intérieur de gros lardons assaisonnés de sel, poivre et persil haché ; le ficeler, pour lui donner sa forme première ; le mettre à cuire avec 8 décilitres de bouillon, 4 décilitres de vin blanc, un bouquet garni, 6 oignons moyens et 3 carottes, et laisser mijoter trois heures et demie. Retirer oignons et carot-

tes dès qu'ils sont cuits; passer la cuisson au tamis et la faire réduire de moitié. Dresser ensuite le cœur de bœuf sur un plat; l'entourer des oignons et des carottes; le masquer avec une partie de la cuisson et servir le reste dans une saucière.

Anguille frite. — Couper l'anguille par tronçons; la cuire dans un court-bouillon fait avec moitié eau et moitié vin blanc, carottes et oignons coupés par tranches, bouquet garni, sel et poivre. Après cuisson, égoutter les tronçons; les passer dans du beurre fondu, mêlé à un peu de farine mouillée de court-bouillon, puis dans de la mie de pain; les tremper dans des œufs battus et les passer de nouveau dans de la mie de pain; les frire enfin de belle couleur.

On sert l'anguille frite soit seule, soit sur une *sauce piquante, ou une sauce tomate.*

Voir au 3 février pour la première de ces sauces, et au 25 juillet pour la seconde.

---

12 OCTOBRE.

Eau bouillie. — Haricot de mouton aux pommes de terre. — Artichauts à la barigoule.

« L'eau bouillie sauve la vie, » disent les Provençaux. Voici la vraie recette de ce potage, pour la préparation duquel de l'excellente huile d'olive est indispensable.

Eau bouillie. — Faire bouillir de l'eau, dans un petit pot, avec une gousse d'ail et un peu de sel Couper bien mince du pain de ménage dans une soupière; l'arroser d'une cuillerée à bouche d'huile; le saupou

drer d'un peu de muscade, et quand l'eau bout très-fort, la verser sur le pain.

Tout cela n'est ni bien compliqué ni bien substantiel; mais cent mille ménages, dans le midi de la France, n'ont pas d'autre premier déjeuner, et ils s'en trouvent bien.

Artichauts à la barigoule.— Parer les artichauts, c'est-à-dire en couper la queue et le bout des feuilles; les ouvrir; les poser sens dessus dessous sur le gril; les retourner ensuite; les assaisonner de poivre, de sel et les arroser d'huile d'olive. Quand ils sont cuits, les dresser sur un plat et les arroser de nouveau d'un peu d'huile et de quelques gouttes de vinaigre.

Le résultat de cette préparation est aussi bon qu'il est simple.

Pour le *Haricot de mouton*, voir au 9 février.

---

13 OCTOBRE.

Gigot ou épaule de mouton rôtie. — Haricots bretonne.

Il me faut aussi songer aux enfants, et indiquer pour eux la préparation de quelques friandises. — Voici une bonne recette pour la confection des *Beignets à la crème :*

Beignets a la crème. — Faire réduire de moitié soixante-six centilitres de lait et les laisser refroidir; délayer avec six jaunes d'œufs, cinq macarons dont un amer, une cuillerée de fleur d'oranger pralinée en poudre, deux cuillerées de fleur de farine et 125 grammes de sucre en poudre. Quand cette pâte

est épaisse comme de la bouillie bien cuite, y de l'écorce de citron râpée· l'étendre sur une la diviser par morceaux de même grandeur ; les de belle couleur et les servir saupoudrées de su

Pate a frire les beignets. — Les proportions pour la pâte à frire sont, pour 125 grammes de farine, 2 œufs, 2 décilitres d'eau, 2 cuillerées d'huile d'olive et 3 grammes de sel. Les blancs d'œufs doivent être battus en neige, très-fermes et mêlés à la pâte vingt minutes avant son emploi.

Pendant que nous y sommes, encore une petite gourmandise.

Rôties d'anchois. — Couper de la mie de pain en tranches de la longueur et de l'épaisseur du doigt; frire ces tranches dans de l'huile, et les ranger dans un plat; couvrir à moitié chacune d'elles d'un filet d'anchois et les masquer (couvrir) d'une sauce faite de bonne huile, de vinaigre, de persil, échalotes, ciboule hachées, puis servir.

Pour le *Gigot rôti* et le *Haricots bretonne*, voir au 31 mai et au 5 février.

---

14 OCTOBRE.

Maquereau au beurre d'estragon. — Perdreaux rôtis.

Le Maquereau au beurre d'estragon se mangera avec plaisir si on apporte du soin à sa préparation.

Je recommande surtout la toilette des maquereaux qui, généralement, est très-négligée dans les petits ménages.

Maquereau au beurre d'estragon. — Vider les maquereaux, savoir : les intestins par les ouïes et le boyau par le nombril ; les laver ; les essuyer avec soin ; leur fendre le dos et la tête, leur couper le bout du museau et l'extrémité de la queue. Ainsi parés, les placer sur un plat ; les arroser d'un peu d'huile ; les saupoudrer de sel et de poivre, et, en les retournant de temps à autre, les laisser mariner pendant une demi-heure. Les mettre ensuite sur le gril, et, quand ils sont bien cuits, garnir la fente faite dans le dos, de beurre d'estragon, et les servir sur un plat foncé d'une couche de ce même beurre.

Le beurre d'estragon s'obtient en mélangeant à du beurre frais de l'estragon haché très-menu, avec sel, poivre et un léger filet de vinaigre.

Quand on est petitement logé, l'odeur du maquereau grillé est bien incommode. On obvie à cet inconvénient en entourant les maquereaux d'un papier huilé ou beurré, avant de les placer sur le gril, et en faisant tomber dans des soucoupes le jus qui, pendant la cuisson, s'échappe des deux extrémités.

— Les perdreaux sont devenus bien chers ; il me faut dire pourtant comment les rôtir, ils sont si bons en octobre ?

Perdreaux rôtis. — Les plumer ; les flamber ; les vider ; les brider et les barder légèrement de lard ; les mettre en broche et leur faire prendre belle couleur.

Le perdreau ne doit pas être mangé saignant, mais il ne le faut pas non plus trop cuit, il y a là un milieu que marque un blanc rosé, assez difficile à bien saisir.

15 OCTOBRE

Epaule de veau en musette. — Oignons en matelote

Les oignons en matelote, préparation fort présentable et coûtant peu, gagnent encore, si au vin, ou ajoute un peu de bouillon ou de jus de viande.

Oignons en matelote. — Eplucher de gros oignons; les mettre dans de l'eau en ébullition et les y laisser bouillir un instant. Les retirer; les égoutter et les placer l'un contre l'autre dans une casserole en les assaisonnant de sel, de poivre, d'un bouquet garni et d'un morceau de beurre. Faire ensuite un roux; y jeter un peu d'oignon émincé; mouiller avec du vin rouge; laisser lier la sauce, puis la verser sur les oignons à travers une passoire; mettre alors la casserole sur le feu; cuire doucement les oignons et terminer en y incorporant un cornichon haché menu et un filet de vinaigre.

Pour servir, disposer dans un plat autant de croûtes de pain grillées qu'il y a d'oignons; en placer un sur chacune d'elles et masquer le tout avec la sauce, qui doit être tenue courte.

Il faut, en épluchant les oignons, éviter d'en couper les pointes, sans quoi ils se défont à la cuisson et perdent leur bonne mine.

Pour l'*Epaule de veau en musette*, voir au 2 mai.

16 OCTOBRE.

Têtes de mouton.

Qui désire de la cuisine à bon marché, sera content de moi aujourd'hui. Pour le dîner de la famille, nous n'emploierons que quatre têtes de mouton.

Les quatre cervelles, enlevées avec soin, mises à dégorger dans de l'eau vinaigrée, puis cuite à l'eau salée, poivrée et également acidulée, feront avec une sauce au *beurre noir*, un petit plat fin qui ne passera pas inaperçu.

Les quatre langues, bien lavées, ratissées, passées à plusieurs eaux, mises à cuire dans de l'eau salée où, après qu'elles auront écumé, on ajoutera des fines herbes, oignons et racines, débarrassées de leur peau, après cuisson proprement parées, et fendues en deux dans leur longueur sans les séparer, constitueront également un mets excellent, si on les présente masquées d'une *sauce piquante*.

Le reste des têtes, préalablement échaudé et mis à cuire comme un pot-au-feu, donnera un bouillon qui, fortement relevé avec de l'oseille passée au beurre, fournira une excellente soupe.

Enfin, une échalote et du persil finement hachés, quelques cuillerées de vinaigre et de bouillon de cuisson, en nombre égal, produiront une sauce, avec laquelle la petite famille mangera de grand appétit les yeux, les joues et toutes les parties charnues des têtes.

On peut cuire les langues et les têtes ensemble.

C'est donc une soupe et trois plats différents, à retirer de quatre têtes de mouton.

Pour le *Beurre noir*, voir au 1er janvier, et our la *sauce piquante*, au 3 février.

---

17 OCTOBRE.

Podrilla à la créole.— Beignets au fromage.

Une cuisinière du fauboug Saint-Germain (elle signe ainsi, et son écriture est des plus aristocratiques), « appréciant mes efforts pour la vulgarisation du riz dans l'alimentation des classes laborieuses, » a daigné m'envoyer la recette suivante :

Podrilla a la créole. — Dès la veille, il faut avoir mis de beaux haricots rouges dans l'eau tiède, et les y avoir laissé tremper. Egoutter ces haricots et les placer sur le feu dans une casserole ; mouiller d'eau fraîche en quantité suffisante pour qu'après la cuisson la sauce soit longue ; ajouter un morceau de lard de poitriné coupé en dés ; assaisonner de poivre et d'un bouquet garni, et laisser cuire. — Pendant ce temps, faire blanchir, puis crever du riz ; y incorporer du saindoux, l'assaisonner de sel et de poivre, puis, en former une bordure tout au tour d'un plat et verser dans le milieu les haricots bien cuits, dont on aura enlevé le bouquet.

Après un mets aussi substantiel, pour terminer le dîner il suffira de *beignets au fromage*.

Beignets au fromage. — Mêler à du lait par égales quantités du beurre frais et du fromage de gruyère ; faire fondre sur le feu beurre et fromage, puis ajouter de la farine et des œufs entiers, de manière à former une pâte consistante. Etendre cette pâte sur une table ; la couper par rondelles ; faire frire ces rondelles de belle couleur ; les dresser sur un plat et les servir saupoudrées de sucre.

18 OCTOBRE.

Rognon de bœuf sauté.—Pigeons en compote.

La chair des rognons a cela de particulier, qu'à la cuisson elle ne s'attendrit point. Au contraire, elle durcit au feu, aussi faut-il cuire les rognons aussi vivement qu'on doit les servir et les manger.

Rognon de bœuf sauté. — Couper d'abord le rognon en deux dans sa longueur et l'émincer ensuite par le travers à l'épaisseur d'un demi-centimètre ; faire fondre un morceau de beurre dans la poêle et y passer les morceaux de rognon en les sautant; dès qu'ils se roidissent, les saupoudrer de farine ; les mouiller de deux tiers de vin blanc et un tiers de bouillon ; assaisonner d'une cuillerée à bouche de persil haché, de sel et de poivre ; laisser bouillir, puis retirer aussitôt que le sang se montre à la surface des morceaux de rognons, et servir.

Pigeons en compote. — Les pigeons étant plumés, vidés et troussés, les faire revenir dans une casserole avec du petit lard coupé en dés, et un morceau de beurre. Quand le tout a pris couleur, le retirer de la casserole ; faire un roux et le mouiller avec du bouillon, ou à défaut avec de l'eau. Après un bouillon ou deux, remettre pigeons et lard dans la casserole ; y ajouter des petits oignons, des champignons si on en a, bouquet garni, sel et poivre, et laisser cuire à feu doux pendant une heure et demie

Après cuisson, dégraisser soigneusement et servir.

19 OCTOBRE.

Bœuf aux choux. — Oronges farcies et gratinées.

L'Oronge, ce champignon portant la pourpre, ne se voit guère à Paris. La plupart des heureux, qui les découvrent aux champs, se font à eux-mêmes l'honneur de les manger. Je dois donc satisfaire petits et grands, en donnant une précieuse formule d'accommodement de cet adorable cryptogame.

Mais, avant, je vais dire les soins qu'exige une pièce de bœuf aux choux.

Bœuf aux choux. — Couper des choux par quartiers; les blanchir; les égoutter; les ficeler et les mettre dans une casserole en les mouillant de bouillon, de jus et de force dégraissé de viandes; ajouter quelques carottes, deux ou trois oignons, dont on piqué de clous de girofle, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, quelques grains de poivre et un peu de sel; laisser les choux mijoter pendant trois ou quatre heures, et, pour servir, les égoutter dans une passoire en les pressant un peu; en former une couronne autour du plat dans lequel se placera la pièce de bœuf, cuite dans le *pot-au-feu*, et masquer le tout avec une sauce faite d'un roux, mouillé du jus de cuisson des choux et de bouillon.

Oronges farcies et gratinées. — Détacher les queues des oronges; éplucher ces queues; les peler et les hacher menu. Éplucher et peler aussi les oronges; leur faire deux ou trois incisions à l'emplacement de la queue, et introduire dans chacune de ces incisions un peu d'ail écrasé ou pilé. Placer ensuite les oronges et les queues hachées, dans une casserole, avec de l'huile fine ou du beurre et un demi-verre de

vin blanc sec, sel et poivre ; mettre à cuire avec feu dessus et feu dessous, et dès qu'ils sont à point, les enlever de la casserole, les disposer dans un plat à gratin, préalablement huilé ou beurré ; ajouter au hachis, resté sur le feu, une cuillerée de persil haché et un anchois écrasé ; laisser réduire cette farce à consistance suffisante, ou la rendre telle en y incorporant de la mie de pain ; en garnir les oranges ; les saupoudrer ensuite de mie de pain ; les placer pendant quelques instants sous un couvercle chargé de feu et servir brûlant.

---

20 OCTOBRE.

Haricot de mouton. — Cabillaud sauce mayonnaise.

Le nombre des novices en cuisine, qu'a fait damner la *Sauce mayonnaise* est incalculable. Chaque jour encore, elle fait des victimes. Qui lira la recette que j'en donne plus bas, pourra à tout jamais se mettre à l'abri de pareille déconvenue.

Cabillaud sauce mayonnaise. — Le Cabillaud étant cuit comme *à la hollandaise* (voir au 19 mars) le laisser refroidir ; le dresser dans un plat sur une serviette ; l'entourer de persil, et le servir, accompagné d'une *sauce mayonnaise*, dans une saucière.

Sauce mayonnaise. — Mélanger à l'aide d'une cuillère de bois, à un ou à plusieurs jaunes d'œufs crus, suivant l'importance de la sauce, du jus de citron ou simplement un peu de vinaigre et assaisonner de sel, de poivre et moutarde ; verser ensuite de l'huile

goutte à goutte, sur ce mélange, en tournant toujours pour l'y incorporer, la sauce ne tarde pas à s'épaissir ; si d'aventure elle tourne, y verser un peu de vinaigre, en tournant toujours, elle revient immédiatement.

Quand on en a la quantité voulue, la goûter et y ajouter le vinaigre nécessaire, en tournant encore de plus belle.

Enfin, si la *sauce mayonnaise* est trop épaisse, on la détend avec un peu d'eau fraîche.

C'est également avec de l'eau fraîche qu'on ramène *immédiatement* une sauce blanche qui tourne. Ce petit moyen n'est pas malin, mais il n'est pas connu de tout le monde.

Pour le *Haricot de mouton,* voir au 9 février.

---

21 OCTOBRE.

Merlan au gratin. — Bœuf à la mode.

J'ai dit ici les délices du merlan frit et du merlan aux fines herbes. Les joies qu'il nous donne quand il est préparé au *gratin*, sont également exemptes de tout nuage. Voici comment se les procurer.

Merlans au gratin. — Ecailler ; laver et vider des merlans, en réservant le foie ; faire fondre un morceau de beurre dans un plat allant au feu ; l'étaler ; ajouter persil haché et champignons si on en a ; assaisonner de sel, poivre et muscade râpée ; poser les merlans dessus et les couvrir des mêmes ingrédients ; mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc, ou simplement avec du vin blanc ; saupoudrer de chapelure ; verser dessus un peu de beurre fondu ;

mettre le plat sur un feu doux ; le couvrir d'un couvercle avec feu dessus, et quand les merlans sont cuits, les servir dans le même plat.

Le *Bœuf à la mode* peut se manger avant ou après les merlans.

A défaut de merlans, une *carpe frite* n'est point à dédaigner.

Carpe frite. — Vider ; écailler la carpe et la fendre en deux par le dos ; réserver les œufs ou les laitances et mettre la carpe à mariner dans un peu de vinaigre, laurier, sel, poire et muscade râpée ; au moment de la frire, la sécher avec un linge ; la passer dans la farine et la plonger dans la friture. Quand elle est à moitié cuite, jeter à leur tour dans la friture laitance ou œufs également farinés. Après cuisson, égoutter soigneusement et servir la carpe saupoudrée de sel en plaçant la laitance ou les œufs dessus.

Pour le *Bœuf à la mode,* voir au 20 février.

---

22 OCTOBRE.

Dinde rôtie farcie de marrons. — Pudding.

C'est, dit-on, en 1570, aux noces de Charles IX, que, pour la première fois, on servit en France des Dindonneaux. Ils charmèrent immédiatement les cœurs, et la propagation de leur espèce devint un culte d'autant plus fervent que la félicité espérée était de ce monde.

Ce culte eut ses martyrs, puis ses triomphes. — Enfin le Dindon fut acclimaté !

Les premiers pas des enfants de cette succulente

race sont, il est vrai, parsemés de dangers, mais beaucoup y échappent, et, grâce à l'admirable qualité d'absorption dont les a doués la nature, ils acquièrent en très-peu de temps un respectable état d'embonpoint.

C'est dans cet âge tendre, quand ils portent encore le nom de dindonneaux, qu'il est doux de les manger. Leur auréole brille alors de l'éclat le plus vif.

Dinde rôtie farcie de marrons. — Eplucher et hacher menu, en le mouillant d'un peu de bouillon pendant l'opération, une quantité de rouelle de veau proportionnée à la grosseur de la dinde (de 250 à 400 grammes environ,) et l'assaisonner de sel et épices ; mélanger cette farce à quarante ou cinquante marrons grillés et soigneusement épluchés ; préparer la dinde comme il est dit au *Dindon rôti* (voir au 20 mars) ; enlever le cou, et introduire par l'ouverture qui en résulte la farce et les marrons ; coudre et brider la dinde, et la mettre en broche devant un bon feu, sans cependant qu'il soit trop ardent. après une heure et demie, elle doit être cuite ; s'en assurer ; la débrocher ; la débrider ; la dresser sur un plat, et la servir, masquée du jus de la lèchefrite bien dégraissé.

Pour le *Pudding,* voir au 28 août.

---

23 OCTOBRE

Matelote de harengs. — Côte de bœuf rôtie.

Le hareng, qu'il soit frais, salé ou fumé, est toujours de préférence servi au déjeuner ; on ne pense guère à lui faire l'honneur de le présenter au dîner Ce

n'est pas charitable pour ceux qui aiment les harengs, et qui ont le malheur de ne pouvoir faire qu'un seul repas par jour. c'est injuste aussi envers ce joli poisson, qui a droit à son heure dans l'année de tout gourmand. A l'aide de la *matelote de harengs frais*, tout à fait de saison, on peut obvier à ces inconvénients.

MATELOTE DE HARENGS. — Vider ; laver et écailler les harengs ; les disposer côte à côte dans une casserole basse ; les mouiller de vin blanc et d'un peu de bouillon ; ajouter du beurre frais, légèrement manié de farine, ainsi que persil, ciboules, champignons et pointe d'ail hachés ensemble ; saler et poivrer de gros poivre, et mettre la casserole sur un feu vif. Pendant la cuisson, qui s'effectue promptement, agiter la casserole pour empêcher les harengs de s'attacher ; quand ils sont cuits, les dresser soigneusement dans un plat et les masquer de la sauce en la passant à travers une passoire fine.

POTAGE AUX PATES D'ITALIE. — Blanchir les pâtes, c'est à-dire les passer à l'eau bouillante ; les rafraîchir (jeter dans de l'eau fraîche) ; les égoutter, puis les mêler à du bouillon en ébullition sur le feu ; les laisser bouillir cinq minutes ; s'assurer que le potage est de bon goût et le servir.

Pour la *Côte de bœuf rôtie*, voir au 24 septembre.

---

24 OCTOBRE.

Pot-au-feu. — Terrine de foies gras.

Les terrines de foies gras d'oies, canards, dindons

et poulets, peuvent se faire facilement dans les ménages. Malheureusement un peu de truffes est bien nécessaire à leur assaisonnement. Quand on n'en a pas, on peut y substituer des échalotes, mais la différence est grande.

Terrine de foies gras. — Soit un foie ordinaire dont le poids est de six à sept cents grammes.

Couper en dés 500 grammes de foie de veau et 400 grammes de panne de porc; faire fondre la panne à feu doux; y ajouter ensuite le foie de veau émincé, et assaisonner fortement le tout de sel, poivre, épices et laurier haché.

Passer cette farce à feu vif, en la remuant avec une cuillère de bois pendant quatre minutes au plus ; la laisser refrodir ; la piler et la passer au tamis.

Cela fait, éplucher deux ou trois truffes ou pareil nombre de belles échalotes et en piquer quatre à cinq morceaux dans le foie. Placer au fond d'une terrine, de grandeur convenable, un lit de farce ; y coucher le foie en l'entourant de quelques tranches de truffes ; en garnir les côtés et le couvrir de farce, et par dessus placer des bardes de lard et une feuille de laurier.

Cuire à petit feu, au bain-marie, en maintenant une ébullition constante, et en veillant à ce que l'eau ne monte pas au-dessus de la terrine. Après une heure et demie, la cuisson doit être effectuée ; pour s'en assurer sonder la terrine avec une aiguille à barder qui, en la retirant, doit être brûlante.

Après refroidissement, couvrir le dessus de la terrine de saindoux et la laisser refroidir.

25 OCTOBRE.

Lièvre rôti et en entrée.

J'engage les ménagères à méditer ma vulgarisation d'aujourd'hui, et les gourmands à l'utiliser au plus vite. Ménagères et gourmands me porteront après dans leur cœur. J'indique le moyen de doubler les jouissances procurées d'usage, par un levraut rôti bien à point.

Levraut rôti et en entrée. — Au même moment où le levraut dépouillé, paré, en en conservant le sang, est mis en broche légèrement bardé de lard, couper en petits dés une tranche de jambon et du lard de poitrine et les placer sur le feu, dans une casserole. Quand lard et jambon sont à moitié fondus, y ajouter une échalote et un anchois hachés ensemble, et mouiller avec un verre de bon vin et même quantité de bouillon ou d'eau bouillante ; assaisonner de sel, poivre, demi-feuille de laurier, persil haché et d'un peu de beurre ou d'huile ; enfin, hacher et incorporer à cette sauce le foie du levraut ; la faire bouillir à petit feu et s'assurer qu'elle est d'un bon goût.

Le levraut étant cuit et sorti de broche, séparer le train de derrière de celui de devant et le conserver pour le présenter rôti; couper le devant en morceaux ; mettre ces morceaux dans la sauce ; mélanger une partie du jus de la lèchefrite avec le sang du levraut, et au moment de servir cette *entrée*, en lier la sauce avec, et exprimer dessus le jus d'un citron.

Le derrière du levraut se sert arrosé du restant du contenu de la lèchefrite.

---

26 OCTOBRE.

Pot-au-feu. — Macaroni au gratin.

..... « Dans le Midi, m'écrit un correspondant, on mange beaucoup de ceps, en Russie on mange également beaucoup de champignons des bois, mais là s'arrête la similitude. Ainsi tandis que dans le Midi on accommode ces crytopgames à la graisse, ce qui produit un plat indigeste et répugnant à l'odorat, les Russes savent en faire un mets fort délicat et même facile à digérer. J'en ignore la recette ; ne pourriez-vous pas l'indiquer à vos lecteurs ? ils vous en seraient certainement reconnaissants...?

Je puis répondre à cette demande, grâce aux travaux du chef de cuisine de S. Exc. le comte Panine, ministre de la justice en Russie, maître A. Petit, auquel j'emprunte la recette suivante :

Champignons (gribouis) sautés. — Eplucher et laver les champignons dans de l'eau acidulée de vinaigre; les égoutter ; les sécher à la serviette ; les saupoudrer légèrement de sel, et les passer de suite dans la farine, puis dans de l'œuf battu et enfin dans de la mie de pain. Les mettre au feu dans une *sauce Béchameil* maigre, faite avec de la crème aigre et assaisonnée d'une pincée de fenouil haché ; parsemer le dessus d'un peu de mie de pain ; l'arroser de beurre fondu pour qu'il prenne belle couleur et passer le plat quelques instants soit au four, soit sous un four de campagne.

En y apportant quelques légères modifications, suivant les goûts, il y a certainement parti à tirer de cette recette.

Pour le *Macaroni au gratin*, voir au 27 février, et pour la *Sauce Béchameil maigre*, au 30 mai.

27 OCTOBRE.

Poitrine de cochon fumée aux pois cassés.

La poitrine de cochon légèrement fumée est un manger agréable, quoique d'un prix modique. En la cuisant avec des pois cassés, le légume sec le moins cher, on obtient comme avec *la tête de cochon aux légumes* indiquée au 6 octobre :

Une soupe, trempée avec l'eau de cuisson;

Un plat de légumes - la purée de pois cassés, enrichie d'une partie de la poitrine de porc, fondue par l'ébullition;

Un plat de viande, -- la poitrine fumée;

Ce qui, au complet, constitue un dîner de ménage.

Un seul vaisseau suffit à la préparation de cet ordinaire, vraiment fort bon.

Poitrine de cochon fumée aux pois cassés. — Laver à l'eau tiède un morceau de poitrine de cochon fumée; trier, puis laver à l'eau fraîche des pois cassés; mettre dans une marmite le morceau de poitrine et les pois, avec oignons, persil, ciboule et une forte pincée de poivre; mouiller largement avec de l'eau, et poser la marmite sur le feu; après une heure de cuisson, enlever la presque totalité du mouillement et le mettre en réserve pour en tremper la soupe. Laisser mijoter encore pois et poitrine, et quand la cuisson est complète, la retirer; la tenir chaudement; passer les pois à travers une passoire fine; faire un petit roux avec beurre et farine; y mélanger la purée; puis la verser sur un plat; la couronner du morceau de poitrine et servir.

28 OCTOBRE.

Choucroute garnie. — Galantine de volaille.

Je satisfais encore aux désirs de correspondants, en traitant des *galantines* qui, en effet, se peuvent très-bien préparer dans les ménages.

Deux opérations préliminaires sont nécessaires pour la confection d'une galantine : désosser la volaille et faire une farce à la galantine. Voyons comment on y procède.

Manière de désosser les volailles. — Couper les ailerons ; couper également les pattes un peu au-dessus de leur jointure avec les cuisses ; fendre la peau du cou dans toute sa longueur sur le derrière et extraire la poche de l'estomac. Poser alors la volaille le dos en dessus ; faire glisser la pointe d'un couteau sur les os du cou jusqu'au croupion ; écarter et rabattre des deux côtés la peau ainsi fendue ; en arrivant aux ailes, en couper les jointures, et continuer à détacher les chair des os jusqu'à l'estomac.

Trancher ensuite la peau du cou, à sa jonction avec la tête ; la détacher à son tour, en la tirant vers le bas ; faire suivre les autres parties de la dépouille ; parvenu aux cuisses, en forcer les jointures, en les repliant sur le dos ; tirer la totalité des chairs vers le croupion et couper enfin la couronne du fondement. La dépouille étant ainsi séparée de la carcasse, en détacher les chairs des os des cuisses et des ailes en les ratissant avec un couteau.

Il ne reste plus qu'à concasser la carcasse de volaille ; la mettre dans une casserole avec une certaine quantité de bouillon ; la faire bouillir pendant

une heure et demie, et passer ensuite ce jus au tamis.

La suite aux 29 et 30 octobre.

Pour la *Choucroute garnie*, voir au 23 janvier.

---

29 OCTOBRE.

Carbonade de Mouton au riz. — Salade de légumes.

Je continue le mode de préparation des galantines, commencé au 28 octobre.

Confection de la galantine. — La volaille étant désossée, prendre un morceau de noix de veau, proportionné à la grosseur voulue de la galantine, et même quantité de lard gras et bien frais ; en faire une farce en hachant et pilant le tout parfaitement, et l'assaisonner à raison de 15 grammes de sel épicé, par 500 grammes de viande. Assaisonner de même de la langue de bœuf à l'écarlate, coupée en gros dés, et des truffes, si on a le bonheur d'en avoir. Etendre la volaille sur une table; en détacher les blancs; les couper dans leur longueur, le plus carrément possible et de la grosseur du doigt; assaisonner la chair de la volaille, de sel épicé, dans les mêmes proportions que la farce, et la couvrir entièrement d'une couche de cette farce.

Sur cette couche, disposer, en les entremêlant, des filets de volaille, des morceaux de langue à l'écarlate, des morceaux de truffes et de gros lardons de lard bien frais. Recouvrir le tout avec le reste de la farce ; la bien égaliser à l'aide du couteau ; ramener les peaux de la volaille sur le milieu ; renfermer soigneusement farce et garniture ; ficeler la galantine en lui donnant une forme ovale ; la plaquer de bardes de lard

bien minces; enfin l'envelopper et la coudre dans une toile à canevas.

Il me reste à dire la *Cuisson de la galantine.*

Pour la *Carbonade de mouton au riz*, voir au 13 vrier, et pour la *Salade de légumes*, au 15 février.

---

30 OCTOBRE.

Fricandeau à la ménagère. — Mauviettes rôties.

Cuisson de la galantine. — Coucher la galantine dans un vaisseau proportionné à sa grandeur; la garnir de bardes de lard en dessous et en dessus; l'entourer d'un jarret de veau coupé en morceaux, de carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre, et épices; la mouiller avec le jus obtenu de la carcasse, en y ajoutant un verre de vin blanc et une ou deux cuillerées d'eau-de-vie, et la mettre à cuire pendant trois ou quatre heures, suivant sa grosseur, à petit feu dessus et dessous.

Quand une lardoire, enfoncée dans la galantine, y pénètre facilement, la retirer du feu et ne la sortir de la braisière que lorsqu'elle sera presque froide.

Passer alors la cuisson; si elle est trop longue, la faire réduire et, quand elle est à son point, l'enlever de dessus le fourneau et la refroidir. Quand elle n'est plus que tiède, y mêler un blanc d'œuf fouetté et la remettre au feu; après quelques bouillons, la passer à travers une serviette; la laisser prendre en gelée, et entourer la galantine de cette gelée avant de la servir.

Pour le *Fricandeau à la ménagère*, voir au 27 mars, et au 12 septembre pour les *Mauviettes rôties.*

---

31 OCTOBRE.

Matelote de carpe. — Cochon de lait en marcassin.

Ici tout commentaire serait superflu.

Cochon de lait en marcassin. — Etant donné un fort cochon de lait à tête noire, l'étouffer; lui verser dans le museau, à l'aide d'un entonnoir, une décoction brûlante de thym, laurier, basilic, sauge et romarin, ayant bouilli ensemble une demi-heure et passée à travers un torchon ; lui ficeler le museau, l'étendre sur une planche et l'y laisser passer la nuit pour qu'il s'imprègne complétement du parfum des aromates.

Le lendemain, l'écorcher comme un lièvre, en lui laissant des soies autour de sa queue et à la tête. Le vider; le flamber sur des charbons ardents ; le piquer de menus lardons; le mettre à mariner pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre avec persil en branches, thym, laurier, sauge, basilic, tranches d'oignons et de carottes, et le retourner plusieurs fois durant cet intervalle.

Pour le rôtir, l'envelopper d'un papier beurré; l'embrocher; le cuire à feu clair; enlever le papier quelques instants avant de le retirer de la broche pour lui faire prendre couleur, et quand il est roux, le débrocher; le dresser sur un plat et le masquer d'une *sauce poivrade*, augmentée du jus dégraissé de la lèchefrite.

Pour la *Matelote de carpe*, voir au 17 juin, et pour la *Sauce poivrade*, au 7 janvier.

1er NOVEMBRE.

Poitrine de veau farcie. — Choux-fleurs au gratin.

Une poitrine de veau farcie, dont la farce est intelligemment faite et la cuisson rationnelle, a de grandes qualités; chaude c'est du velours, et froide un vrai beurre. J'avoue un grand faible pour la *Poitrine de veau farcie froide*, que quelques verres d'un vin blanc léger accompagnent à merveille. J'y reviens toujours plusieurs fois et avec un appétit que je souhaite à ceux de mes lecteurs qui, d'après les indications suivantes, feront préparer une *Poitrine de veau farcie*.

Poitrine de veau farcie. — Parer une poitrine de veau et en tailler les os, de manière à ce qu'elle puisse entrer dans le vaisseau où elle doit cuire. Passer une lame de couteau entre les côtes et la chair pour l'en détacher, et former une poche, la plus grande possible, puis remplir cette poche d'une *Farce à la ménagère*, indiquée ci-après.

Cette farce ayant été introduite dans la poche, en coudre avec soin l'ouverture; ficeler la poitrine; la placer dans une marmite ou casserole foncée d'une tranche de lard et de débris de viandes, avec oignons, carottes, thym et laurier; assaisonner de sel, poivre et épices; garnir et assaisonner en dessus de la même manière, puis couvrir la marmite; boucher les joints du couvercle à l'aide de pâte; mettre à cuire à feu doux, avec feu dessus et feu dessous, et le diminuer à mesure que la cuisson s'avance. Quand elle est complète, retirer doucement la poitrine, pour ne pas en crever la poche, la dresser sur un plat, et la masquer avec le jus de la cuisson, préalablement dégraissé.

FARCE A LA MÉNAGÈRE. — Cette farce peut être employée à farcir volailles, poitrines, etc. — Hacher ensemble très-menu, ou mieux piler au mortier, 500 grammes de veau, 400 grammes de lard, 300 grammes de graisse de veau ou de moelle de bœuf, et des fines herbes. — Incorporer à ce hachis, 300 grammes de panade faite au lait, une forte poignée d'un mélange d'épinards, d'oseille et de cerfeuil qui, hachés très-menu, auront été légèrement salés, et un instant après, fortement exprimés dans un linge, cinq à six jaunes d'œufs, 100 grammes de maigre de jambon coupé en petits dés, sel, poivre et muscade pulvérisée, puis employer.

Pour les *Choux-fleurs au gratin,* voir au 7 avril.

---

2 NOVEMBRE.

Langue de bœuf à la sauce piquante. — Salsifis frits.

La Langue de bœuf à la sauce piquante est un des meilleurs plats de ménage de la cuisine française. Une cuisinière consciencieuse doit apporter les plus grands soins à sa préparation.

LANGUE DE BŒUF A LA SAUCE PIQUANTE. — Enlever le cornet d'une langue de bœuf, et la faire dégorger à grande eau; la jeter ensuite dans de l'eau en ébullition sur le feu; l'y laisser vingt minutes; la retirer et la cuire comme un *pot-au-feu.* Après trois heures, la retirer; en enlever la peau et la parer. — Du bouillon de cuisson se peut faire un bon potage : il suffit de passer au beurre une poignée d'oseille; de la mouiller avec ce bouillon; d'assaisonner convena-

blement et, après un instant d'ébullition, de jeter le tout sur du pain coupé, dans une soupière.

Revenons à la *Langue de bœuf*.

La langue étant dépouillée et parée, placer au fond d'une casserole une tranche mince de lard et une pareille tranche de veau. Poser la langue dessus; l'entourer d'une carotte émincée, de deux petits oignons piqués, d'une feuille de laurier, d'un peu de thym, et la couvrir d'une tranche de lard et d'une tranche de jambon; la mouiller avec un peu de bouillon, puis la mettre à cuire à feu doux, feu dessus feu dessous. Après deux heures, retirer la langue ; la fendre en deux, sans détacher les morceaux; la dresser sur un plat et la servir avec une *Sauce piquante*, faite avec le jus de la dernière cuisson, suffisamment dégraissé.

Si après les trois heures passées en *pot-au-feu*, la langue se dépouillait mal, on attendrait sa sortie de la casserole pour procéder à cette indispensable opération.

Potage de riz au potiron. — Couper du potiron en gros dés, les placer dans une casserole, avec un oignon piqué de clous de girofle, une feuille de céleri, sel, poivre, et de l'eau en moyenne quantité; laisser bouillir, puis passer à la passoire ; remettre cette purée sur le feu ; incorporer même quantité de riz préalablement blanchi et crevé, et un morceau de beurre ; laisser le tout finir de bien cuire et servir.

Pour les *Salsifis frits*, voir au 31 août, et pour la *Sauce piquante*, au 3 février.

---

3 NOVEMBRE.

Foie de veau rôti. — Céleri au jus.

J'ai dit le foie de veau à la *ménagère* et à *la maître d'hôtel*. Il est encore fort bon *rôti*, si on l'accompagne d'une *sauce piquante*.

Foie de veau roti. — Choisir un foie de veau gras et blond ; le piquer de gros lardons, assaisonnés de fines herbes hachées, avec une pointe d'ail, et d'épices; l'envelopper dans de la panne de porc et le faire rôtir à feu doux ; le saler et le servir, arrosé de son jus dégraissé, auquel on aura ajouté une pincée de poivre et un peu de vinaigre ou de verjus.

Le *Céleri au jus* est un mets peu dispendieux, et tenant cependant parfaitement sa place.

Céleri au jus. — Couper des blancs de céleri, de la longueur du doigt; en faire de petits paquets; les blanchir à l'eau bouillante ; les laisser égoutter, puis les cuire dans du bouillon. Quand ils sont cuits, faire un roux; le mouiller avec le jus de cuisson du céleri et l'y mettre à mijoter. Pour servir, dresser les paquets de céleri sur un plat, enlever les ficelles et masquer avec la sauce.

Il suffit de trois à quatre gros pieds de céleri pour obtenir un beau plat.

4 NOVEMBRE.

Pot-au-feu. — Gâteau de foie de veau ou de poulets.

Le gâteau de foie de veau ou de poulet, était très-goûté de nos grand'mères, qui l'exécutaient dans la perfection.

Gateau de foies de poulets. — Piler ou hacher menu quelques foies de volaille. Piler ou hacher également 250 gr. de graisse de bœuf, même quantité de lard, quelques champignons et mêler aux foies hachés. Incorporer ensuite à cette farce deux oignons moyens émincés et passés au beurre, six jaunes d'œufs, un demi-verre d'eau-de-vie, sel, poivre et muscade, et enfin les blancs des six œufs, préalablement fouettés en neige.

Foncer et garnir les côtés d'une casserole de bardes de lard très-minces; y mettre tout le hachis; le recouvrir avec des bardes de lard et faire cuire à très-petit feu, feu dessous, feu dessus, et la casserole entourée de cendres chaudes.

Ce gâteau, qui se mange froid, devant, pour empêcher qu'il ne se déforme, refroidir dans la casserole, il la faut de terre ou de fer battu. Pour l'en retirer, on trempe un instant la casserole dans de l'eau bouillante et on le renverse sur un plat.

Le *Gâteau de foie de veau ou de volaille* est un plat de résistance.

---

5 NOVEMBRE.

Griblettes de bœuf. — Pommes au beurre.

Le lendemain du *pot-au-feu*, il doit rester du bœuf. Si le morceau est de poitrine ou autre partie entrelardée, j'engage fort à en faire des *griblettes*. On les trouvera aussi agréables au goût que leur nom l'est à l'oreille.

Griblettes de bœuf. — Couper du bœuf en tranches, épaisses d'un travers de doigt; tremper ces tranches dans de la graisse, du beurre fondu, ou de l'huile; assaisonner de persil et ciboule hachés menu, sel, poivre et muscade râpée. Quand elles en sont bien imprégnées, les passer dans de la mie de pain mélangée à un peu de fromage de Gruyère râpé; les griller à feu doux; leur faire prendre belle couleur des deux côtés, et les servir, soit à sec, avec un filet de vinaigre ou un jus de citron, soit avec une remoulade, ou toute autre sauce à sa convenance.

Les griblettes, se peuvent également préparer avec du bœuf non cuit, coupé en fines tranches, bien battues.

Pommes au beurre. — Peler et vider les pommes en les laissant entières; beurrer consciencieusement, un plat bien étamé; disposer les pommes dans ce plat; emplir les trous faits aux pommes avec du sucre en poudre et les saupoudrer d'un peu de cannelle pulvérisée; arroser les pommes avec du beurre fondu, et les cuire au four ou sous un four de campagne. Vingt minutes suffisent à la cuisson.

Un peu de gelée de groseille, mise au moment de servir dans le trou de chaque pomme, ne gâte rien à cette bonne gourmandise.

---

6 NOVEMBRE.

Paupiettes de merlan. — Gigot rôti.

Sans dire mal des Turbots et des Saumons, que de nos jours, au début d'un grand dîner, on voit invariablement arriver l'un ou l'autre accompagné de deux sauces, je déclare, qu'après en avoir mangé chaque soir, huit jours durant, je leur préfère les *Paupiettes de merlan.*

Paupiettes de merlan. — Enlever les filets de quelques merlans et avec les débris, un peu de mie de pain trempée, fines herbes, beurre, sel et poivre, faire une petite farce en mélangeant le tout ensemble. Mettre à plat sur une table tous les filets de merlan; les assaisonner; étendre sur chacun d'eux un peu de farce, puis les rouler et les embrocher sur un hâtelet, ou avec une petite brochette en bois, en en mettant quatre ou cinq sur la même brochette; envelopper chaque brochette de papier beurré et les placer sur un gril au-dessus d'un feu doux. Après vingt minutes, retirer le papier; passer les brochettes dans du beurre fondu; les paner avec de la mie de pain; les remettre sur le gril pour leur faire prendre couleur, puis les débrocher; les dresser sur un plat et les servir avec du beurre fondu, salé, poivré et acidulé d'un peu de vinaigre ou du jus de citron.

C'est là de la cuisine, j'en conviens, mais non pas de la cuisine ruineuse.

Pour le *Gigot rôti*, voir au 31 mai.

7 NOVEMBRE.

Poisson grillé. — Veau rôti.

A propos du *poisson grillé*, dont je laisse le choix à chacun, je parlerai du gril, du feu sur lequel on doit le placer et des grillades qui s'y préparent.

A mon avis, le gril le meilleur, est celui établi avec de petites tringles de fer rond; il laisse, plus que tout autre, la pièce à griller en relations directes avec le feu.

Le feu sur lequel on place le gril et qu'en cuisine on désigne sous le nom de *paillasse*, exige, pour être bien fait, une certaine étude. Il faut d'abord former avec de la cendre chaude une surface plane, puis la charger d'une couche de braise bien allumée, — peu épaisse, si on doit griller à petit feu, et de quatre centimètres au moins d'épaisseur si un feu vif est nécessaire.

Lorsque la pièce à griller couvre entièrement le gril, la *paillasse* doit dépasser le tour du gril de cinq à six centimètres.

La pièce étant épaisse d'un côté et mince de l'autre, la paillasse doit être inégalement établie; épaisse du côté épais de la pièce à griller, et moindre du côté où elle est mince.

Quand on a un gros poisson à griller, une Alose par exemple, il est bon de laisser un vide dans le milieu de la paillasse et de placer le poisson au-dessus de ce vide, le dos du côté d'un bon feu, et le ventre du côté d'un feu moins ardent. En procédant ainsi, le poisson grille parfaitement, et le milieu conserve sa couleur naturelle.

Enfin, c'est grand tort d'épargner le combustible dans la cuisson des grillades. Pour économiser quel-

ques poignées de braise on s'expose à ne rien faire de bon. En cuisine, le nécessaire est indispensable.

Pour le *Veau rôti*, voir au 9 mai.

---

8 NOVEMBRE.

Garbure.

La Garbure, ou soupe aux choux au fromage, ne doit point être confondue avec sa rivale, l'agaçante soupe à l'oignon, qui toujours poudrée de fromage râpé, surexcite l'estomac et lui fait recommencer de plus belle les déréglements de la veille. La garbure, au contraire, le calme, et si bien, que pendant vingt-quatre heures, il ne dit mot.

Garbure au gras. — Couper des choux par quartier ; les blanchir; les presser dans les mains, pour les égoutter parfaitement ; ficeler chaque quartier ; les placer dans une casserole foncée de bardes de lard, avec du petit-salé, quelques tranches de jambon, un jarret de veau et des dégraissés de pot-au-feu, si on en a ; ajouter carottes, oignons et bouquet garni; recouvrir de bardes de lard ; mouiller avec de l'eau et mettre à cuire à petit feu. Quand la cuisson est complète, faire mitonner du pain dans du bouillon de cuisson, puis retirer les quartiers de choux et en enlever les ficelles. Prendre alors une soupière allant au feu, bien beurrée et saupoudrée de fromage ; disposer au fond, un lit de choux recouvert d'une couche de fromages de Gruyère et de Parmesan râpés ensemble, et par dessus, un lit de mitonnage, également recouvert d'une couche de fromage ; recommencer

un lit de choux, puis un lit de mitonnage et ainsi de suite, jusqu'à ce que la soupière soit pleine. Un lit de choux, richement soupoudré de fromage, doit former la dernière couche. Cette opération terminée, mettre la soupière quelques instants dans un four, ou sous un four de campagne, ou simplement sur des cendres chaudes, avec du feu dessus, puis la servir.

On revient toujours deux fois au moins à la garbure et le repas se termine avec le petit lard, le jarret de veau, etc.

---

9 NOVEMBRE.

Potage aux pommes de terre. — Poulet sauté à la poêle.

La soupe aux pommes de terre, rien de plus simple ! mais encore faut-il savoir la faire, et surtout ne pas omettre d'y incorporer une *chiffonnade de cerfeuil.*

POTAGE AUX POMMES DE TERRE A LA CHIFFONNADE DE CERFEUIL. — Cuire les pommes de terre, dans de l'eau salée, ou mieux, sous de la cendre; les peler; les passer à travers une passoire; les mettre au feu, dans une casserole, avec un bon morceau de beurre; les détendre (délayer) avec du lait ou de l'eau; les saler, les poivrer, et après ébullition, verser le potage sur des croûtons de pain frits, parsemés d'une poignée de cerfeuil haché menu, et le servir.

POULET SAUTÉ A LA POÊLE. — Enlever les quatre membres d'un poulet; les couper en deux s'ils sont gros, et diviser en morceaux la carcasse. Mettre ces morceaux dans une poêle, avec du lard haché menu, un peu de jambon et quelques tranches d'oignons très-

minces, sel et poivre; sauter le tout ensemble, et lorsque oignons et poulet sont de belle couleur, ajouter un filet de vinaigre ; dégraisser et servir.

---

10 NOVEMBRE.

Entre-côte à la bordelaise. — Carottes aux oignons.

On me dira peut-être que l'*Entre-côte à la bordelaise* n'est pas de la cuisine populaire. En effet, elle a belle place sur la carte de tous les restaurants de premier ordre ; mais patience, peut-être allons-nous trouver le moyen de la préparer suivant les règles de l'art, sans beaucoup de dépense, ni beaucoup d'embarras ; un peu de soin sera cependant nécessaire.

Cette préparation, exige de la moelle de bœuf et de la glace de viande Un morceau de moelle de bœuf, est facile à avoir, les bouchers en font de la pommade ; quant à la glace de viande, il suffit, pour en obtenir, de moins d'un quart de livre de viande de bœuf ou de veau, et de quelques minutes. Voici comment on procéde.

Glace de viande a la minute. — Couper en tranches minces, un petit morceau de bœuf ou de veau ; placer ces tranches sur un feu doux, dans une poêle à frire, avec un peu de beurre ; les laisser dessécher et les retirer. Verser dans la poêle, la valeur de deux à trois verres à liqueur, d'eau, ajouter un peu de sel et de poivre; remettre la poêle sur le feu, en détacher le fond avec une cuillère en bois, et dès que la petite sauce bout et s'épaissit, la verser dans une tasse, à travers une passoire fine.

Maintenant passons au travail de l'*Entre-côte :*

Entre-côte a la bordelaise. — Battre légèrement l'entre-côte; mêler dans une assiette un peu d'huile, du sel et du poivre; la passer des deux côtés dans cette marinade et l'y laisser quelques instants, en la retournant une ou deux fois. Blanchir de la moelle de bœuf dans de l'eau bouillante et après un bouillon ou deux, la retirer; la couper en lames et passer ces lames dans la glace de viande tiède, puis les placer dans un plat, sur de la cendre chaude, avec un peu de feu dessus; griller alors, sur le gril, l'entre-côte des deux côtés; quand elle est cuite, la dresser dans un plat; ranger dessus les lames de moelle et masquer le tout d'une *Sauce bordelaise.*

Sauce bordelaise. — Faire un roux; le mouiller avec moitié vin blanc et moitié eau ou bouillon; assaisonner d'échalotes et de persil hachés, sel et poivre; laisser réduire un instant; incorporer un peu de jus de viande et employer.

On voit donc bien qu'il est possible, dans un petit ménage, alors qu'on veut fêter un ami, de se donner le luxe d'une *Entre-côte à la bordelaise.*

Pour les *Carottes aux oignons,* voir au 28 juillet.

---

11 NOVEMBRE.

Gigot de mouton braisé. — Côtes au lard.

Pour braiser un gigot, il le faut choisir bon, et si l'opération est bien menée, on a un morceau exquis, et de digestion facile.

Gigot de mouton braisé. — Désosser le gigot, à l'exception du manche; le piquer de lardons assai-

sonnés; le ficeler et lui rendre sa forme première. Foncer ensuite une casserole avec des parures de viandes, cinq ou six carottes et autant d'oignons; poser le gigot dessus; mouiller avec du bouillon et un demi-verre d'eau-de-vie; ajouter thym, laurier, clous de girofle et deux gousses d'ail; couvrir le tout de papier beurré, et laisser cuire doucement, feu dessous, feu dessus, pendant cinq heures. Egoutter ensuite et servir le gigot, soit sur son jus, dégraissé et passé au tamis, soit sur une *Purée de pommes de terre*.

Rôties au lard. — Tailler dans un gros pain, un morceau de mie, en forme de pavé; le piquer en travers, avec du porc frais rôti, divisé en lardons, et du petit lard partagé de même. Couper ensuite le morceau de pain dans le sens contraire, en tranches minces; tremper ces tranches dans des œufs battus, comme pour une omelette et les faire frire à petit feu.

On sert ces rôties soit à sec, soit avec une sauce à son goût.

Pour la *Purée de pommes de terre*, voir au 3 mai.

---

12 NOVEMBRE.

Bouille-à-baisse de Morue. — Rosbif rôti.

C'est un maigre plat que la *Bouille-à-baisse de morue*, mais c'est un plat maigre, dont ceux qui observent les jours d'abstinence, feront profit.

Bouille-a-baisse de morue (pour six personnes). — Placer sur le feu, dans une grande casserole, la valeur de deux cuillerées à bouche, de poireaux

émincés, avec de l'huile d'olive ou un morceau de beurre; laisser blondir; mouiller avec deux litres d'eau; ajouter quelques pommes de terre, persil en branche, feuille de laurier, une gousse d'ail non épluchée, un peu de safran, sel et poivre. Quand les pommes de terre sont presque cuites, incorporer un beau morceau de morue bien dessalée. Un quart d'heure suffit à sa cuisson. Couper alors des tranches de pain dans un plat creux; verser le bouillon dessus et servir. La morue se présente à part entourée des pommes de terre.

On peut remplacer la morue par un litre de moules débarrassées de leurs coquilles, et qui veut jeûner encore plus rigoureusement, substitue à la morue et aux moules, une forte poignée d'épinards entiers rehaussés de... six gousses d'ail entières !!!

« On sert, » dit le vieil auteur, chez lequel je trouve ces formules, « les épinards bien égouttés au milieu des pommes de terre. »

En accompagnant tout cela d'une saucière de beurre bien frais et à peine fondu, on peut y voir tout de même.

Rosbif rôti. — Prendre deux ou trois Côtes de bœuf couvertes; dégarnir des chairs, le bout de l'os des côtes, et les mettre en broche. Les saisir par un feu vif, pour qu'à la cuisson, elles ne se dessèchent pas. Quand elles sont cuites, les débrocher; les dresser sur un plat, en les entourant de cresson, si on en a; et les servir, avec le jus de la lèchefrite, non dégraissé, dans une saucière.

13 NOVEMBRE.

Abatis de volailles à la chipolata. — Gâteau de riz.

L'*Abatis de volailles à la chipolata*, s'il est bien fait, est un vrai régal ; aussi faut-il ne rien omettre des prescriptions suivantes :

Abatis de volailles a la chipolata, — Passer au beurre les abatis, jusqu'à ce qu'ils soient de couleur acajou ; les saupoudrer alors de farine et les remuer tant qu'elle n'aura pas roussi ; les mouiller ensuite avec moitié eau et moitié bouillon et un petit verre d'eau-de-vie, et les laisser cuire.

Passer au beurre, dans une autre casserole, du petit lard coupé en dés; le retirer quand il a pris couleur, et le remplacer par des navets tournés, des carottes presque cuites et un oignon coupé en rouelles; laisser les légumes se dorer, puis les retirer du feu.

L'abatis ayant cuit à feu doux, pendant une demi-heure, ajouter le lard, les carottes et un bouquet garni, puis, une demi-heure avant de le servir, les navets, des saucisses *chipolata*, que vendent tous les charcutiers, et quelques marrons grillés et épluchés. Quand tout est cuit à point, dégraisser et servir.

Les foies de volailles auront été mis en réserve, dix minutes suffisent à leur cuisson.

Les saucisses *chipolata* sont un excellent appoint dans les ménages où l'abatis d'un seul dindon est insuffisant.

Pour le *Gâteau de riz*, voir au 10 janvier.

---

14 NOVEMBRE.

Ecrevisses à la bordelaise. — Volaille rôtie.

On m'écrit le plus gentiment du monde :

« Dimanche dernier, nous avons parfaitement réussi l'*Entre-côte à la bordelaise*; elle a fait la joie de toute la petite famille, qui doublement vous serait reconnaissante si vous vouliez nous donner la recette des *Ecrevisses à la bordelaise*. Les écrevisses abondent dans nos ruisseaux, et il en est de fort grosses, dignes en tout point de cette sauce renommée. »

Peut-on refuser satisfaction à pareille demande?

ECREVISSES A LA BORDELAISE. —Couper en très-petits dés, de la carotte, de l'oignon et un peu d'échalote; émincer une demi-feuille de laurier et un brin de thym ; faire blondir le tout dans une casserole avec un morceau de beurre; mouiller de vin blanc, de manière à ce que la casserole soit au tiers remplie ; assaisonner fortement de sel, poivre en poudre et en grains et de persil en feuilles ; laisser bouillir quelques instants, puis incorporer les écrevisses et les sauter de temps à autre. Quand elles sont cuites, les retirer en les égouttant; les tenir chaudement; remettre la cuisson sur le feu ; y mélanger un petit roux fait de farine et de beurre, et mouillé avec un peu de bouillon ; laisser prendre à l'ensemble une légère consistance ; en rehausser le goût avec un peu de poivre de Cayenne ou à défaut avec une forte pincée de poivre blanc : remettre les écrevisses dans la casserole ; les sauter un instant avec la sauce, puis verser le tout dans un plat creux, et servir.

---

15 NOVEMBRE.

Soupe aux choux. — Poitrine de mouton grillée.

La soupe aux choux, au gras, constitue un dîner complet, on en obtient une *soupe aux choux*, du *petit salé aux choux*, et une *poitrine de mouton grillée*.

Soupe aux choux. Tout d'abord flairer les choux et rejeter ceux sentant le musc. — Couper les autres par quartiers; enlever les trognons; les blanchir et les égoutter.

Laver à l'eau tiède, un morceau de *petit salé*; le mettre dans une marmite avec de la poitrine de mouton bien ficelée, pour qu'elle ne se déforme pas à la cuisson; mouiller avec de l'eau; placer la marmite sur le feu et quand les viandes ont écumé, y joindre les choux, en assaisonnant le tout, d'un bouquet garni, de gros poivre et de jus de viande ou de dégraissé de *pot-au-feu*. Laisser cuire à petit feu; retirer la poitrine de mouton dès qu'elle est suffisamment cuite; et plus tard, le *petit salé*, quand également il est cuit; s'assurer si le bouillon a suffisamment de sel, et le verser sur du pain préparé comme pour le potage ordinaire. Enfin retirer les choux; les égoutter; les dresser sur un plat, en les couronnant du *petit salé* et servir la *Soupe aux choux*, le *Petit salé aux choux* et enfin la *Poitrine de mouton* préparée comme suit:

Poitrine de mouton grillée. — La poitrine de mouton étant cuite, la retirer du pot; en enlever les ficelles et les os; la laisser refroidir; la presser ensuite sous un couvercle, chargé d'une grosse pierre; la parer; la paner avec de la mie de pain; l'assai-

sonner de sel, poivre et persil haché; la griller sur le gril, et la servir, masquée d'une *Sauce piquante*.

Pour la *Sauce piquante*, voir au 3 février.

---

16 NOVEMBRE.

Matelote des bois. — Echine de porc frais.

Les mares, dans les bois, sont parfois peuplées de petits poissons, dont généralement on ne fait que des fritures fort médiocres; il est possible de les utiliser mieux et d'en obtenir un plat très-présentable, en procédant ainsi :

Matelote des bois. — Ecailler; vider, et couper en deux, des petits poissons tels que gardons, perches, tanches, carpillons ou autres; émincer de l'oignon; le placer sur le feu, avec du beurre, dans une grande casserole et l'en retirer quand il est blond; le remplacer par un peu de lard de poitrine, coupé en dés. Retirer le lard à son tour dès qu'il est revenu; incorporer de la farine; faire un roux peu coloré; y jeter le poisson; le retourner un instant avec une cuiller de bois; remettre l'oignon et le lard, et mouiller de suite et largement avec du vin rouge et un peu de bouillon, si on en a, puis assaisonner de sel, poivre, bouquet garni, gousse d'ail, épluchures de champignons et laisser cuire tranquillement. Après une bonne heure de cuisson, verser le tout dans une autre casserole, à travers un tamis de crin ou une passoire fine, en exprimant bien le poisson, qui après n'est plus bon à rien. Placer cette sauce sur un feu doux; y mêler quelques beaux champignons, préalablement blanchis, et laisser mijoter.

Pendant ce temps, disposer sur le milieu d'un grand plat, côte à côte et debout, des morceaux de flûte de pain à potage, de la longueur d'un bouchon de liége ordinaire ; autour de ce pain, placer des œufs pochés en les alternant avec les champignons, et masquer le tout de la sauce matelote. Donner au pain le temps de s'imbiber et servir chaudement.

J'ai souvent fait usage de cet excellent mets, sans jamais manquer d'en préparer la sauce la veille, ce qui la rend bien meilleure.

Pour l'*Echine de porc frais*, voir au 9 septembre.

---

17 NOVEMBRE.

Tanches à la poulette. — Emincé de foie de veau ou de mouton à la poêle.

Deux tanches, venues en eau vive, fortes, bien nourries et prestement accommodées à *la poulette*, sont un mets de vendredi, fort réjouissant. Je viens d'en prendre la nouvelle assurance.

Pour les frire, on peut accepter des tanches de moyenne grosseur ; mais s'il s'agit de les griller ou de les cuire au court-bouillon, on ne doit les admettre que de grosseur respectable. Si une tanche est à la fois grosse et grasse, sa succulence est extrême.

Tanches a la poulette. — Limoner les tanches, ce qui veut dire les plonger dans de l'eau, presque bouillante, les retirer, et, avec un couteau, en enlever le limon ; les écailler ; les vider ; les couper par morceaux, et les mettre au feu dans une casserole avec un bon morceau de beurre. Dès que le beurre est fondu,

les remuer ; y ajouter de la farine ; remuer encore pour la bien mêler au poisson ; mouiller avec du vin blanc ; assaisonner de sel, gros poivre, bouquet garni, champignons et petits oignons ; laisser cuire ; lier avec des jaunes d'œufs, un filet de vinaigre ou le jus d'un citron et un bon morceau de beurre, et servir.

Emincé de foie de veau ou de mouton a la poêle. — Couper le foie en petites tranches ; couper également des oignons en rouelles tres-minces ; faire roussir l'oignon à feu doux dans une petite casserole, avec du beurre ; quand la cuisson est complète, y joindre une pincée de farine ; remuer, puis mouiller avec de l'eau bouillante ; assaisonner de sel et de poivre ; laisser pendant quelques instants, la sauce prendre goût, puis retirer la casserole sur le coin du fourneau. Faire alors roidir dans une poêle, avec du beurre, les morceaux de foie, les assaisonner de sel, poivre, demi-feuille de laurier, et quand ils sont à point, y mêler le contenu de la casserole ; sauter un instant le tout ensemble ; lier avec un ou deux jaunes d'œufs acidulés de vinaigre, et servir.

---

18 NOVEMBRE.

Bœuf bouilli à l'Odette. — Macaroni à l'italienne.

La recette du bœuf bouilli à l'Odette est des plus anciennes ; suivant la tradition, celle qui l'inventa et lui donna son nom, était aussi gracieuse que la composition est bonne.

Bœuf bouilli a l'Odette. — Faire suer sur le feu,

avec un peu de beurre, des champignons émincés ; y incorporer de la farine ; mouiller avec du bouillon et de l'eau ; assaisonner d'un oignon piqué de clous de girofle ; laisser mijoter ; ajouter ensuite du bœuf bouilli, coupé en tranches minces, en veillant à ce que toutes baignent dans la sauce ; faire bouillir, puis lier avec des jaunes d'œufs acidulés de vinaigre, verjus ou citron ; dresser ; entourer de croûtons frits et servir.

MACARONI A L'ITALIEN. — Le macaroni ayant été cuit comme pour le préparer *au gratin* (voir au 27 février), en former successivement des couches dans un plat creux en les séparant par un lit de fromage de Parmesan râpé, arrosé avec du jus de viande. Quand toutes les couches sont ainsi disposées, verser par dessus du beurre fondu ; faire réchauffer et servir.

Si par hasard le fromage tournait en huile, remettre le macaroni sur le feu ; y mêler un peu de bouillon ; remuer un instant ; dresser et servir.

---

19 NOVEMBRE.

Morue au demi-court-bouillon. — Rissoles d'épinards.

Voici encore un mets d'abstinence. La recette est datée de 1640 :

MORUE AU DEMI-COURT-BOUILLON. — La faire dessaler convenablement, puis la cuire avec du vin blanc, du poivre et un bouquet garni. Etant cuite, l'égoutter ; la placer sur un plat et jeter dessus une sauce, faite avec un peu du court-bouillon de cuisson, un bon morceau de beurre, une pincée de noix mus-

cade râpée, du sel, si besoin il y a, le tout mis à bouillir un instant, et lié au moment de servir avec des jaunes d'œufs.

Les *Rissoles d'épinards* sont une gourmandise agréable.

Rissoles d'épinards. — Préparer des épinards à la crème et au sucre, ainsi qu'une abaisse de pâte de feuilletage mince. Couper la pâte en carrés et sur chacun d'eux, placer une pleine cuiller à café d'épinards ; mouiller les bords de la pâte ; la doubler en triangle ; pincer les bords en double, et frire ces rissoles en petit nombre dans une friture modérément chaude; lorsqu'elles ont pris couleur, les retirer ; les laisser égoutter ; les dresser en rocher sur un plat ; les saupoudrer de sucre ; les glacer avec une pelle rougie et les servir.

Les Rissoles, on le voit, demandent certaines précautions, mais on est bien payé de sa peine en les mangeant.

---

20 NOVEMBRE.

Plates-côtes de bœuf aux légumes. — Pudding au vermicelle.

On a bien grand tort, dans les petits ménages, surtout à Paris, de préférer les viandes de première catégorie, d'animaux médiocres, aux bas morceaux d'un excellent bœuf, veau ou mouton. Qui pourra et voudra suivre mes indications d'aujourd'hui en sera surabondamment convaincu.

Les plates-côtes, ou plat de côtes de bœuf, sont classées comme morceaux inférieurs de la bête. Il

faut tâcher cependant, d'en avoir provenant d'un bon bœuf et les préparer ainsi:

PLATES-CÔTES DE BŒUF AUX LÉGUMES. — Placer le morceau des plates-côtes dans un vase de grès; l'entourer et le couvrir de gros sel; clore le vase et l'y laisser cinq ou six jours.

Pour le cuire, le débarrasser du sel; le laver légèrement dans de l'eau fraîche, et le mettre au feu dans une grande casserole ou terrine, comme un *pot-au-feu*, mais avec moins d'eau; quand il a écumé, l'assaisonner d'un oignon piqué de clous et d'une feuille de laurier; le faire bouillir pendant une heure, puis y incorporer en grande quantité, choux blanchis, carottes, navets, pommes de terre, etc., et laisser bouillir doucement, jusqu'à cuisson complète des légumes. — Au moment de servir, faire un roux sans le trop colorer; le mouiller avec ce qui reste de bouillon de cuisson; assaisonner de poivre et de sel, si besoin il y a; laisser réduire, et servir dans un grand plat, les légumes en dessous, la viande en dessus, et le tout masqué avec une partie de la sauce, dont le reste se présente dans une saucière.

Je recommande cette excellente préparation, qui se peut servir au château comme dans la chaumière.

Pour le *Pudding au vermicelle*, voir au 9 août.

---

21 NOVEMBRE.

Gras-double ou Epaule de mouton dans son jus. — Purée de pommes de terre gratinées.

Une jeune demoiselle m'écrit fort correctement,

pour me prier de lui donner le *menu* d'un repas qu'elle pourra faire avec deux sous :

Le voici, mademoiselle :

Achetez un sou de marrons; mangez-les, et donnez l'autre sou à un pauvre.

Si vous ne faites pas un bon repas, vous aurez du moins fait une bonne action.

— La recette suivante du *Gras-double à la mode de Caen* est empruntée à un vieux cuisinier normand.

Gras-double a la mode de Caen. — Le *Gras-double*, étant lavé; blanchi; relavé et reblanchi; gratté et lavé; regratté et relavé à plusieurs eaux, le couper en morceaux, et le mettre à cuire dans un pot, avec du lard râpé, carottes, oignons piqués de clous, laurier, thym, ail, gros poivre, persil et un peu de poivre de Cayenne ou un piment rouge. Mouiller avec du vin blanc et du dégraissé de *pot-au-feu*, et laisser cuire huit heures à petit feu.

Le *gras-double* doit être servi dans des assiettes brûlantes.

Pour l'*Epaule de mouton dans son jus*, voir au 3 juin, et pour la *Purée de pommes de terre gratinées*, au 4 mars.

---

22 NOVEMBRE.

Pot-au-feu. — Poisson frit.

A propos du *Poisson frit*, je vais traiter de la *friture*.

Théorie de la friture. — Friture se dit également de la chose frite et du moyen employé pour frire.

Les fritures sont, à table, toujours bien accueillies

des convives. Elles se grignottent, les dames en raffolent, et en cuisine, elles sont d'une grande ressource. C'est le plus élégant moyen d'accommoder les dessertes de table.

Les différents corps gras employés pour frire sont : la graisse de bœuf, le saindoux, l'huile et le beurre clarifié.

La graisse de bœuf produit la meilleure friture, surtout si elle provient de dégraissage du *pot-au feu*, et si elle est mélangée à de la graisse de rognons de bœuf, fondue et passée. Voici comment on la prépare : la mettre dans un pot ou une marmite, comme on ferait d'un pot-au-feu ; y mêler quelques tranches d'oignon et une croûte de pain ; la faire partir ; l'écumer, et la laisser aller doucement, quatre à cinq heures ; enlever ensuite oignon et pain, et la tirer au clair ; on l'obtiendra ainsi extrêmement limpide.

Le beurre clarifié a de grands mérites, mais cette friture est la plus dispendieuse ; on doit cependant l'employer à l'exclusion de tout autre, pour frire le pain, croûte ou mie.

L'huile d'olive pure, et l'huile d'arachide de premier jet, beaucoup plus économique que celle d'olive, sont les seules huiles qui se peuvent employer en friture, et faut-il encore les renouveler souvent. Elles donnent un résultat parfait, lorsqu'il s'agit de frire des objets dont la friture s'achève en peu de temps et n'exige pas une grande chaleur. Chauffées à un haut degré, ou maintenues longtemps sur le feu, les huiles contractent un goût désagréable.

Petites Truites et Eperlans ne doivent pas être frits dans une friture autre.

Reste le saindoux ; il a le désavantage de mousser en cuisant, on en obtient des fritures brunes et souvent molles.

---

23 NOVEMBRE.

Haricot de mouton. — Pommes au riz.

Je termine la théorie de la friture, commencée au 22 novembre.

Théorie de la friture (*suite et fin*). — Pour éviter les accidents il ne faut jamais remplir la poêle à frire à plus de moitié.

L'objet à frire doit être saisi; là git surtout le mérite de la friture.

Quand l'objet à frire est saisi, il se forme immédiatement autour une croûte qui en concentre les sucs et empêche la matière grasse de le pénétrer.

L'objet à frire ne peut être saisi que si la friture a acquis assez de chaleur pour avoir une action instantanée.

On reconnaît que la friture est suffisamment chaude, lorsqu'elle petille, soit si on y jette un peu de mie de pain, soit en secouant au-dessus, les doigts légèrement mouillés.

Si on désire une friture assez chaude pour saisir des petits objets, il faut attendre le moment où il se forme à sa surface une légère vapeur; elle a alors atteint son plus haut degré de chaleur.

Un feu vif est indispensable pour une friture bien faite.

Plus un objet demande à rester de temps dans la friture, moins elle doit être chaude au moment ou on l'y met, mais assez cependant pour le saisir.

Une erreur assez répandue, et qui prend sa source dans ce qui précède, est de croire qu'il faut, en certains cas, faire saisir d'abord en friture rouge, puis retirer du feu et continuer à frire doucement; cette

manière de faire, quoique assez usitée, est très-mauvaise. Les Maîtres, s'accordent au contraire pour frire d'abord lentement, et chauffer ensuite, en progressant, jusqu'au moment où la friture est complète.

Toute friture doit être égouttée, d'abord dans une passoire, puis sur un linge sec.

La surface des objets bien frits ne pouvant plus dissoudre ni le sel ni le sucre, il est indispensable de réduire ces substances en poudre très-fine pour les en saupoudrer. — Quand on a du linge lessivé avec de la cendre de bois, il est élégant de servir les fritures sur un plat, foncé d'une belle serviette ouvrée; mais à Paris, par exemple, où les lessives se font à l'aide de drogues qui empestent le linge, il faut invariablement se priver de ce luxe. La chaleur des objets frits fait dégager de la serviette d'exécrables odeurs; ils s'en imprègnent et deviennent immangeables.

Pour le *Haricot de mouton*, voir au 9 février, et pour les *Pommes au riz*, au 11 mai.

---

24 NOVEMBRE.

Tête de veau nature à la Gouffé. — Volaille rôtie.

Les têtes de veau au naturel, présentées en entier, avec des bouquets de persil dans les narines, comme il est indiqué au 29 septembre, ne me plaisent nullement, elles font toujours la grimace. Aussi, je préfère de beaucoup les voir servir, suivant les indications de Maître J. Gouffé.

Tête de veau nature, a la Gouffé. — Après avoir

fait dégorger une tête de veau, l'échauder; la blanchir; lui ouvrir le crâne et en retirer la cervelle.

Débarrasser cette cervelle de la pellicule qui l'enveloppe; la mettre pendant un quart d'heure dans de l'eau fraîche, acidulée de vinaigre; la cuire ensuite dans de l'eau vinaigrée et salée, et la laisser dans sa cuisson.

Désosser entièrement la tête de veau; en enlever la langue et après en avoir supprimé le cornet, la mettre à rafraîchir. Couper le restant de la tête en quatre morceaux; placer ces morceaux dans une casserole qu'ils ne remplissent qu'aux deux tiers. Mettre alors dans une autre casserole, une demi-livre de graisse de bœuf hachée, un fort bouquet composé de deux parties de persil, une de thym, l'autre de laurier, deux oignons et une carotte coupés en rouelles; y mêler environ 60 grammes de farine mouillée avec quatre litres d'eau et vingt centilitres de vinaigre, et assaisonner de sel et de poivre.

Poser cette cuisson sur le feu, et quand elle est en ébullition, la verser dans la casserole où sont les morceaux de tête de veau, et y ajouter la langue. Mettre au feu, et après deux heures et demie de cuisson, retirer les morceaux, les égoutter et les dresser sur un plat ovale en procédant ainsi : garnir le fond du plat d'une serviette pliée; placer aux extrémités les deux morceaux à oreilles, sur les côtés, les deux autres, au milieu la langue fendue en long et portant la cervelle bien égouttée. Orner le tout de persil en branches, et servir avec un huilier et une assiette contenant du persil et de l'oignon hachés menu.

---

25 NOVEMBRE.

Tête de veau en ragoût. — Brochet à l'huile.

Reliefs ou quartiers de tête de veau, cuite au naturel, réchauffés et servis dans un *ragoût à la financière*, sont un excellent mets de ménage, qui, au besoin, peut être rendu majestueux.

En grande cuisine, la *Tête de veau en ragoût* est dite *Tête de veau en tortue*. Vin de madère, glace et blanc de veau, espagnole, truffes, crêtes et rognons de coq, écrevisses, etc., etc., concourent à sa composition. De tout cela, il résulte souvent un manger trop riche en sucs et âpre au palais. Combien alors un *ragoût à la financière*, apprêté simplement et *fini* avec un morceau de beurre bien frais, lui est préférable ! ! En cuisine le moindre excès tue, nulle part la roche Tarpéïenne n'est plus voisine du Capitole !

Tête de veau en ragout. — La tête de veau ayant été cuite au naturel (voir au 24 novembre), la couper en morceaux ; mettre ces morceaux à mijoter pendant quelques instants dans un *ragoût à la financière*, rehaussé de poivre de Cayenne ; faire frire séparément des œufs entiers et de beaux croûtons de pain ; dresser les morceaux de la tête de veau sur un plat ; les couvrir du ragoût à courte sauce ; les entourer, en les alternant, des œufs et des croûtons frits et les servir.

Quelques écrevisses, grimpant au sommet de l'édifice, font au mieux, sans pour cela être indispensables.

Ragout a la financière. — Faire un roux ; le mouiller de vin blanc et de bouillon bien réduit et laisser bouillir ; ajouter ensuite des morceaux de riz

de veau, aux trois quarts cuits dans du bouillon, des quenelles, des champignons blanchis, des quartiers de fonds d'artichauts également blanchis, sel, poivre et bouquet garni; après vingt-cinq minutes de cuisson, à feu doux, lier avec un morceau de beurre bien frais et employer.

Pour le *Brochet à l'huile*, voir au 1er mai.

---

26 NOVEMBRE.

Bœuf à la mode. — Cervelles de mouton en mayonnaise.

Quand des amis venaient me surprendre, dans mon habitation forestière du charmant buisson de Montrichard, j'ai eu recours souvent, pour augmenter le menu de mon dîner, aux *cervelles de mouton en mayonnaise* et je m'en suis toujours bien trouvé. On se procure assez facilement des cervelles de veau ou de mouton; leur cuisson et la préparation de la mayonnaise demandent peu de temps, le mets est de haut goût, et donne à la table un petit air de fête; enfin les convives lui font toujours honneur.

Cervelles de mouton en mayonnaise. — Les cervelles étant cuites comme il a été dit à l'article *Tête de veau au naturel* (voir au 29 septembre), puis refroidies, les couper en belles tranches et les dresser sur un plat, dans lequel des cœurs de laitue ou autres salades blanches auront artistement été disposées en dôme; garnir les interstices avec des œufs durs coupés en tranches; des câpres ou des cornichons, des filets d'anchois, des olives désossées si on en a,

des fleurs de capucines, etc., etc.; masquer le tout d'une *sauce mayonnaise*, et servir.

Pour le *Bœuf à la mode*, voir au 20 février et pour la *Sauce mayonnaise*, au 20 octobre.

---

27 NOVEMBRE.

Bouille-à-baisse à la provençale. — Collets de mouton rôtis.

Au 15 septembre j'ai donné la recette de la *Bouille-à baisse à la parisienne* Voici maintenant la manière dont on la prépare en Provence. A mon avis, ce n'est qu'en Provence que se peut manger la *Bouille-à-baisse à la provençale.*

Bouille-a-baisse a la provençale. — Placer de l'eau sur le feu, dans une casserole, avec tranches d'oignons, tranches de carottes, morceau de céleri, laitue, cerfeuil, persil, feuille de laurier, clous de girofle, gousse d'ail, sel et poivre, et faire partir.

Couper les têtes des poissons dont on veut faire la *Bouille à-baisse*; les mettre dans la casserole et les y laisser bouillir; retirer ensuite la casserole du feu et passer le bouillon au tamis ou à travers un torchon. On a fait ainsi du *bouillon de poisson*. C'est le prélude.

Mettre un peu d'huile d'olives et de l'oignon haché, dans une grande casserole et les passer au feu; disposer ensuite au fond de la casserole, des poissons tels que loup, merlan, moraine, rascasse, langouste, et certains autres, préalablement coupés en tranches assaisonner de persil et d'ail hachés menu, d'une

tranche de citron et d'un peu de purée de tomates, sel, poivre et safran en poudre; arroser le poisson avec de bonne huile d'olive, et un verre de vin blanc; mouiller en employant le bouillon de poisson fait tout d'abord, de manière à ce que le contenu de la casserole soit recouvert, et faire bouillir à grand feu.

Quand le mouillement est réduit de moitié, le verser dans un plat creux, sur des tranches de pain un peu épaisses; dressser les morceaux de poissons dans un autre plat et servir le tout à la fois.

On peut à la rigueur se dispenser de faire du bouillon de poisson, ce qui est un raffinement intelligent, et mouiller simplement avec de l'eau.

Pour les *Collets de mouton rôtis*, voir au 3 août.

---

28 NOVEMBRE.

Perdrix farcie aux choux. — Merlan frit.

La perdrix farcie aux choux est un mets fort distingué. On en éprouve une satisfaction véritable si le choux est bien cuit.

PERDRIX FARCIE AUX CHOUX. — Plumer; vider; flamber légèrement et désosser une belle perdrix rouge; en retirer les filets mignons et le foie; gratter toutes les chairs restées à la carcasse; faire du tout un petit hachis, et y joindre un bon morceau de jambon, moitié gras et moitié maigre, également haché; assaisonner assez fortement cette composition; l'introduire dans la perdrix, et lui redonner en la cousant, sa forme première.

Faire blanchir un beau chou; l'égoutter; l'ouvrir feuille à feuille; en enlever le cœur; le rempla-

cer par la perdrix ; rabattre dessus les feuilles du chou ; le reconstituer entièrement et le ficeler ; foncer alors une casserole de bardes de lard ; poser le chou dessus ; mouiller de bon jus ; ajouter quelques ronds de carotte ; assaisonner et couvrir le chou de bardes de lards et le laisser cuire, avec feu dessus et dessous, pendant trois ou quatre heures. Après cuisson, enlever les ficelles ; dresser le chou sur un plat et le servir arrosé du jus de cuisson dégraissé et réduit.

Merlans frits. — Ecailler les merlans ; en couper les nageoires et le bout de la queue ; les vider par les ouies, et après les avoir soigneusement lavés, leur remettre leurs foies dans le corps ; les ciseler en biais des deux côtés ; les fariner et les frire à grand feu.

Lorsqu'ils ont acquis une belle couleur, les égoutter ; les saupoudrer de sel fin et les servir.

---

29 NOVEMBRE.

Pot-au-feu. — Betteraves à la poitevine.

En France, la Betterave n'a pas, dans l'alimentation, l'importance qu'elle mérite. Généralement on ne l'y mauge qu'en salade et il est rare d'en être pleinement satisfait, — cela tient, à un mauvais choix des betteraves, et à leur cuisson faite à l'eau, surtout par les marchands.

Choix de la betterave. — La meilleure des betteraves comestibles, est la rouge, de petite espèce, dite

betterave de Castelnaudary; son goût, d'une grande finesse, rappelle celui de la noisette. Il faut choisir celles dont l'épiderme n'est pas rude, et procéder à leur cuisson de la manière suivante.

Cuisson de la betterave. — Laver les betteraves; les essuyer; les sécher avec un linge, et si on est gourmand, humecter légèrement leur surface d'eau-de-vie commune; les mettre dans un four très-chaud, posées sur un gril de cuisine, afin que la cuisson soit égale partout; les laisser dans le four jusqu'à refroidissement complet et le lendemain, leur donner une *seconde cuisson*, en tout semblable à la première. La peau en est alors charbonnée; la betterave a cuit dans cette enveloppe; son principe sucré s'est concentré à l'intérieur, et elle a acquis de grandes qualités dont il ne s'agit plus que de tirer parti.

Betteraves a la poitevine. — Les betteraves étant cuites et recuites au four, puis coupées par tranches, les placer dans une purée d'oignon, mouillée avec du bouillon; les assaisonner de sel et d'épices; les laisser mijoter quelques instants, et au moment de les servir, y ajouter un filet de bon vinaigre.

On fait avec la betterave un excellent entremets sucré, en la mêlant à de la crème double, parfumée à la vanille.

---

30 NOVEMBRE.

Grives à l'eau-de-vie. — Chicorée à la crème.

J'ai essayé de cette vieille formule des *Grives à l'eau-de-vie* et ne m'en suis pas mal trouvé.

Grives a l'eau-de-vie. — Eplucher des grives avec soin; en aplatir légèrement l'estomac; les passer quelques instants sur le feu, dans une casserole, avec du lard fondu, des tranches d'oignons et des champignons blanchis émincés. Les mouiller ensuite d'eau-de-vie et pousser le feu pour l'enflammer. Quand elle est éteinte, ajouter un petit roux mouillé de bouillon; laisser la cuisson s'effectuer; dégraisser et servir.

Tous les petits oiseaux, peuvent s'accommoder de la même façon.

Chicorée a la crème. — Blanchir; égoutter en les pressant, et hacher des chicorées; les passer au beurre avec une pincée de sel et de gros poivre; y ajouter de la crème, du sucre en poudre et de la noix muscade, et tourner jusqu'à ce que le tout soit bien lié. A défaut de crème, on peut employer du lait, mais alors il faut lier avec des jaunes d'œufs.

1er DECEMBRE.

Rosbif rôti. — Choux-fleurs au gratin.

Au 12 novembre, j'ai dit la préparation du *Rosbif rôti*, mais en omettant un petit raffinement qu'il est bon de connaître : il faut au jus mêler un anchois.

En cuisine le rôle des anchois frais est des plus modestes. Mais après leur mort et leur embaumement dans du sel, c'est tout différent. La saumure, en rougissant leur chair, lui donne une délicatesse extrême et une telle tendreté, qu'ils en arrivent, si on les débarrasse de leurs arêtes, à se fondre dans une sauce aussi obligeamment que le beurre.

La *sauce aux anchois* des Anglais, qui si bien met en appétit, et sert d'accompagnement à toute espèce de poisson, n'est autre que le *Garum* des Romains. Ces gourmands émérites avaient l'anchois en haute considération. La préparation de cette sauce est primitive.

Sauce anglaise aux anchois. — Laver les anchois dans du vinaigre, en enlever les arêtes, les réduire en pâte et détendre cette pâte avec de la saumure, dans laquelle ils ont confit, passée au tamis.

Cette sauce se conserve parfaitement dans un flacon bouché.

La *sauce aux anchois chaude*, pour viandes rôties ou grillées, est aussi des plus prestement préparées. La voici :

Sauce aux anchois chaude. — Laver les anchois dans du vinaigre ; en enlever les filets ; les hacher très-menu et les mettre à fondre, sur le feu, dans de bon jus de viande, ou, à défaut, dans un modeste

roux, mouillé de bouillon, quand on en a, et assaisonné de poivre et d'épices.

C'est un anchois ainsi fondu qu'il faut mettre dans le jus de la lèchefrite d'un morceau de bœuf rôti. Il en rehausse singulièrement le goût ! A bon entendeur suffit !

Pour les *Choux-fleurs au gratin*, voir au 7 avril.

---

2 DÉCEMBRE.

Pot-au-feu. — Omelette aux tomates.

Si le triomphe de l'*Omelette aux tomates* est d'être mangée brûlante, à déjeuner, par un beau jour d'été, son rôle est encore des plus brillants, quand on l'emploie en hiver, pour augmenter le repas de la famille, que vient inopinément partager un ami. Cette omelette a l'avantage de se préparer aussi bien avec de la purée de tomates de conserves, qu'avec des tomates fraîches.

Omelette aux tomates. — Couper un morceau de jambon en petits dés et les passer au beurre, dans une poêle. Quand ils sont suffisamment revenus, verser dans la poêle huit à dix œufs battus, avec une cuillerée de fines herbes hachées menu, deux cuillerées de purée de tomates, ou mieux, de la tomate fraîche, blanchie à l'eau bouillante, pelée et coupée à fines tranches, sel et poivre.

Faire l'omelette comme à l'ordinaire ; la dresser sur un plat ; l'entourer de quartiers d'œufs durs alternant avec des cornichons ; masquer le tout d'une *Sauce aux tomates*, faite soit de tomates

fraîches, soit de purée de tomate conservée, et servir.

Croquettes d'anchois. — Les croquettes se préparent avec les arêtes d'anchois salés : rien ne doit se perdre dans l'anchois salé. Frire les arêtes des anchois ; les piler au mortier de verre ou de métal, et les mélanger à une pâte, faite de farine mouillée de vin blanc, avec l'adjonction d'un œuf, d'un petit morceau de beurre, de sel et de poivre. Disposer cette pâte en croquettes ; les frire de belle couleur et les servir pour hors-d'œuvre, en les surmontant d'un bouquet de persil frit.

Pour la *Sauce aux tomates*, voir au 25 juillet.

---

3 DÉCEMBRE.

Potage accompagné de jambon, de petit-salé, de langues de mouton et de choux.

Pour des têtes de mouton, j'ai failli un jour perdre l'affection des marchands d'abats, je vais la cimenter, et conquérir du même coup celle des marchands de salaisons, en donnant la recette d'un plantureux *Potage accompagné*.

Potage accompagné de jambon, de petit-salé, de langues de mouton et de choux. — Placer sur le feu une marmite remplie d'eau aux quatre cinquièmes. Quand l'eau entre en ébullition, y mettre un morceau de lard maigre de poitrine et trois ou quatre langues de mouton mises avant à dégorger puis ébouillantées; écumer et laisser bouillir.

D'autre part, faire blanchir des choux à l'eau salée,

et lorsqu'ils sont à moitié cuits, les retirer ; les laisser égoutter ; les exprimer fortement entre les mains, et les placer dans la marmite pour les finir de cuire ; goûter le bouillon et le saler au besoin.

La cuisson du lard étant effectuée (elle a lieu la première), le retirer et le mettre en réserve.

Quand celle des langues est complète, les retirer également ; les dépouiller de leur peau et les mettre à mijoter dans une *sauce piquante*, enfin, retirer le jambon et tremper la soupe avec le bouillon.

On sert :

1° La soupe grasse ;

2° Le jambon sur les choux ;

3° Les langues masquées de la sauce.

La poitrine de porc, saupoudrée de mie de pain et de fines herbes, puis passée sur le gril, servira au déjeuner du lendemain.

On peut, à la poitrine de cochon, substituer de la poitrine de mouton ou même du plat-de-côte de bœuf.

L'avantage de cette préparation est de fournir plusieurs mets substantiels, cuits dans le même vase et enrichis l'un par l'autre.

Pour la *Sauce piquante*, voir au 3 février.

---

4 DÉCEMBRE.

Gigot rôti. — Pommes de terre à la pèlerine ou Betteraves à la chartreuse.

La recette suivante a été recueillie chez les Trap-

pistes, dans la partie de la cuisine où se prépare le dîner des visiteurs.

Pommes de terre à la pèlerine. — Couper des tranches d'oignon et les faire roussir dans du beurre, puis y mélanger des pommes de terre cuites à l'eau et coupées en rouelles. Le mélange bien fait, le mouiller avec du lait, mais sans le délayer ; le saupoudrer de sucre en poudre; faire bouillir pendant cinq à six minutes et servir.

Il en résulte un aliment substantiel, et figurant très-bien comme entremets sucré.

Voici maintenant comment les Chartreux préparent les betteraves, dont la cuisson préalable au four est indiquée au 29 novembre.

Betteraves a la chartreuse. — Couper en tranches des betteraves cuites au four et à deux fois ; sur une partie de ces tranches, placer un rond détaché d'une tranche d'oignon cru ; y semer un hachis de cerfeuil et de pimprenelle, assaisonné de sel et de noix muscade ; les recouvrir d'une autre tranche de betterave et les presser assez fortement pour qu'il y ait adhérence parfaite entre les trois parties. Passer chacune de ces doubles tranches dans de la pâte à frire ; les frire de belle couleur ; les saupoudrer de sel fin, et les servir dressées en rocher, surmontées de persil frit.

Cette friture, faite à l'huile, est encore un excellent hors-d'œuvre de jour maigre.

---

5 DÉCEMBRE.

Bouille-à-baisse de poissons de rivière. — Emincé de gigot de mouton.

S'il faut en croire la tradition, la *Bouille-à-baisse de poissons de rivière* prit naissance sur les bords de la fontaine de Vaucluse. D'après l'abbé de Sade, la belle Laure en raffolait, et ne manquait jamais d'en manger le vendredi.

Bouille-a-baisse de poissons de rivière. — Si la carpe, l'anguille, la perche et la truite, sont les meilleurs poissons d'eau douce à employer pour la confection de la *Bouille-à-baisse de poissons de rivière*, brochets, brêmes et barbeaux doivent autant que possible en être rejetés.

Ecailler ; essuyer et couper par tronçons carpes, perches, tanches anguilles, etc., et mettre ces tronçons au feu, dans un chaudron, en compagnie d'une certaine quantité d'écrevisses, avec oignons, poireaux, sel, poivre et simplement mouillés d'eau. Quand le poisson est cuit, ajouter quelques cuillerées de bonne huile d'olive et verser le bouillon, sans le laisser rebouillir, sur des tranches de pain. Celui de seigle est préférable à tous.

Le poisson, servi à part, se mange à l'huile et au vinaigre.

Pour l'*Emincé de gigot de mouton*, voir au 4 juin.

---

6 DÉCEMBRE.

Choucroute au lard fumé. — Pâté d'alouettes.

Aux champs, par les temps de neige, on prend au lacet force alouettes. Malgré leur excellence rôties en broche, on ne peut ainsi les manger toutes. En pâté, elles ont encore de grands mérites, celui entre autres de porter bon profit dans le ménage. Voici une recette recommandable de ces sortes de pâtés.

Paté d'alouettes. — Après avoir flambé et épluché les alouettes, les ouvrir par le dos; en vider complétement l'intérieur, en réservant le tout à l'exception des gésiers; hacher et piler ces intestins, avec d'excellent lard, des fines herbes, sel, poivre et épice; remplir les alouettes de cette farce; les refermer; les assaisonner au fur et à mesure, et envelopper chacune d'elles d'une fine barde de lard. Garnir de farce le fond du pâté disposé à l'avance; ranger les alouettes sur cette farce; les arroser de bon beurre tiède; les saupoudrer d'un peu de fines épices; étendre dessus deux ou trois feuilles de laurier; fermer le pâté; lui donner deux heures de cuisson; le laisser refroidir et le servir ensuite.

Selon moi, un peu de veau ou de blanc de volaille ne doit rien gâter à la farce. Il m'est souvent arrivé de trouver un peu trop de fumet à celles faites d'intérieurs d'alouettes seulement.

---

7 DÉCEMBRE.

Saucisses chipolata à la purée de marrons. — Volaille rôtie.

La purée de marrons est de saison, on en obtient un délicieux potage, et elle rehausse magnifiquement le goût des saucisses, celles entre autres dites à la chipolata.

Purée aux marrons. — Eplucher avec soin des marrons grillés; les passer un instant sur le feu dans une casserole, avec du beurre ; les mouiller modérément de bouillon et d'un peu de vin blanc ; les laisser recuire à petit feu, jusqu à ce qu'ils se mettent en pâte ; les piler au besoin et les passer au tamis ou à travers une passoire fine ; assaisonner la purée d'un peu de sucre et du sel nécessaire, et la tenir chaudement.

Saucisses chipolata a la purée de marrons. — Faire cuire à la casserole et dans leur jus quelques saucisses, soit chipolata, soit plates ou longues ; ajouter à une *purée de marrons*, le jus et la graisse rendus par les saucisses et servir, la purée en dessous et les saucisses dessus.

Potage a la purée de marrons. — Pour les potages, quand la purée est faite, la détendre avec de bon bouillon, puis la faire partir en ébullition ; la retirer sur le coin du fourneau et l'y laisser mijoter pendant une heure, en y additionnant de temps à autre une cuillerée de vin blanc sec. Pour servir, dégraisser et verser sur des croûtons frits.

---

8 DÉCEMBRE.

Bœuf à l'étouffée. — Choux-raves à la sauce blanche.

Les feuilles de choux-raves ne se mangent point, le trognon a seul cet honneur. Comme goût il se rapproche du chou-fleur; aussi le prépare-t-on de même.

Choux-raves a la sauce blanche. — Peler les choux-raves; les blanchir; les cuire dans de l'eau salée avec un peu de beurre; les égoutter et les servir masqués d'une *Sauce blanche.* (Voir au 20 mars.)

A défaut de choux-raves, on pourra les remplacer par des *Merlans à la dieppoise.*

Merlans a la dieppoise. — Les merlans vidés sans les ouvrir; lavés avec soin, et le foie réintégré dans le corps, les ciseler en biais; les coucher dans un plat long, beurré et allant au feu; les mouiller de vin blanc et d'eau dans laquelle auront blanchi quelques champignons; les assaisonner de persil haché, de sel et de poivre, et les mettre à cuire. Dès qu'ils sont cuits, ce qui demande peu de temps, mêler sur le feu, dans une petite casserole, une quantité de beurre et de farine, proportionnée au volume des merlans, mouiller ce mélange avec leur jus de cuisson; ajouter du vin blanc, si le jus est insuffisant; incorporer dans cette sauce, qui doit avoir une certaine consistance, quelques moules et les champignons blanchis; laisser bouillir un instant; s'assurer du bon goût; dresser les merlans sur un plat; les entourer des moules et des champignons, les masquer avec la sauce, et les servir.

Dans les ménages, on sert les merlans sur le plat dans lequel ils ont cuit.

Pour le *Bœuf-à-l'étouffée*, voir au 18 avril.

---

9 DÉCEMBRE.

Boudin blanc. — Canard aux navets.

« Une fermière » me demande une bonne recette du *boudin blanc*.

En voici une que je crois telle :

Boudin blanc. — Mettre au feu du lait et de la mie de pain. Quand le lait est entièrement absorbé, passer cette panade à travers une passoire et la laisser refroidir. Couper des oignons en petits dés et les passer au beurre sans qu'ils prennent couleur. Hacher ensuite, par parties égales, de la panne fraîche et de la viande blanche, telle que blanc de volaille, filet de veau ou de porc; ajouter à ce hachis des jaunes d'œufs crus, de la crème, sel, poivre, épices et quelques amandes douces, hachées menu, après en avoir enlevé la peau en les ébouillantant. Mêler ensemble panade, oignons et hachis; détendre au besoin ce mélange, avec un peu de crème, et s'assurer qu'il est d'un bon goût. En remplir aux trois quarts des boyaux de cochon, coupés à la convenance ; lier les deux bouts de ces boyaux, et les jeter dans de l'eau bouillante ; un quart d'heure suffit à la cuisson des boudins. On reconnaît qu'elle est complète, quand il s'en échappe de la graisse. Retirer alors les boudins ; les plonger dans de l'eau fraîche, les égout-

ter, et leur donner du brillant en les frottant avec de la panne chaude.

Pour les servir, il faut les ciseler légèrement et les griller sur un gril ou, ce qui est mieux, dans une caisse de papier beurré.

Pour le *Canard aux navets*, voir au 15 février.

---

10 DÉCEMBRE.

Veau roulé à la Neuteau. — Macaroni au gratin.

Nos pères donnaient parfois de singulières dénominations aux mets. Dans un excellent ouvrage, très-sérieusement et très-savamment fait, le Dictionnaire des alimeuts, Paris, 1750, se trouve, tome III, page 490, une recette dont voici l'exacte reproductiou :

« VEAU EN CROTTES D'ANE ROULÉ A LA NEUTEAU OU A LA CHANTILLI. — Coupez par tranches bien minces une noix de veau mortifiée ; faites-en quinze ou vingt morceaux que vous battez bien, de la longueur de la main et de la largeur de deux doigts ; arrangez-les ensuite dans un plat ; saupoudrez-les de persil, ciboules, échalotes, champignons, truffes, le tout haché bien menu, assaisonné de sel, gros poivre et huile ; maniez bien le tout ensemble. »

« Quand ils ont bien pris goût, roulez tous ces morceaux comme de petites paupiettes : mettez-les sur des hatelettes à la broche ; quaud ils sont euits, dressez-les dans un plat, une sauce dessous relevée à votre fantaisie, comme un vera, ou à l'italienne, ou à l'échalote, etc., etc., et servez. »

J'en ai essayé et m'en suis bien trouvé.

Pour le *Macaroni au gratin*, voir au 27 février.

---

11 DÉCEMBRE.

Carrelet à l'oseille. — Poulet à la bressanne.

C'est un excellent mets que le *Poulet à la bressanne*, les Lyonnais en raffolent, et ils ont grandement raison. En voici la recette, que je dois à l'extrême obligeance d'un ex-professeur à l'école des Beaux-Arts.

Fricassée de poulet a la bressanne. — Choisir, si faire se peut, un poulet bon et bien blanc ; le diviser au couteau, comme pour la fricassée ordinaire, et en mettre au fur et à mesure les morceaux dans de l'eau fraîche. Les retirer après quelques instants; les égoutter et bien les essuyer avec une serviette. Mettre au feu dans la poêle à frire, un morceau de beurre; le laisser fondre; y ajouter les morceaux de poulet; les assaisonner de persil, d'échalotes et d'un peu d'ail, très-finement hachés, de sel et de poivre, et les laisser cuire en les sautant. Quand la cuisson est effectuée, délayer trois ou quatre jaunes d'œufs dans un bol d'excellente crème, préalablement chauffée; retirer la poêle de dessus le feu; verser la crème sur le poulet en remuant avec une cuiller de bois et servir chaudement.

Des champignons blanchis, ajoutés au poulet avant sa cuisson complète, et sautés avec lui, en attendant la crème, rehaussent encore le bon goût du *poulet à la bressanne*.

Pour le *Carrelet à l'oseille*, voir au 4 mars.

12 DÉCEMBRE.

Soles en ragoût normand. — Lièvre rôti.

La sole est un aimable poisson. Elle se prête à une foule de préparations toutes meilleures les unes que les autres. Voici la recette du *ragoût normand*, que les gargotiers de haut et de bas étage dénaturent à qui mieux mieux.

Soles en ragout normand. — Beurrer un plat allant au feu ; garnir le fond de tranches d'oignons coupés très-minces ; poser les soles dessus, en les entourant de moules, débarrassées de leurs coquilles ; les mouiller avec du vin blanc ou de très-bon cidre ; les saler, poivrer, et semer dessus du persil haché ; les mettre à cuire à feu doux et les arroser pendant la cuisson, avec leur mouillement. Les soles, cuites et la sauce suffisamment réduite, les servir dans le même plat.

C'est là la véritable recette, en usage sur les côtes de la Normandie, où ce ragoût se fait avec du cidre mousseux.

Salmis a la chasseur. — Mettre dans une casserole trois cuillerées à bouche d'huile fine, un demi-verre de vin rouge, même quantité de bouillon, un jus de citron et un peu de son zeste ; faire bouillir et incorporer immédiatement des morceaux de perdreaux ou d'autre gibier rôti, en les saupoudrant de chapelure de pain ; les sauter un instant ; les dresser sur un plat ; les saucer et les servir.

Pour le *Lièvre rôti*, voir au 1er septembre.

13 DÉCEMBRE.

Escargots sauce aux herbes. — Lièvre aux champignons.

Dans cette saison, les lièvres sont gros Si pour le *manger bon*, on en met un tout entier à la broche, quelle que soit la valeur des convives, il en reviendra quelques morceaux à la cuisine. Voici une manière ingénieuse de les représenter sur table, avec l'assurance qu'il leur sera fait bon accueil.

LIÈVRE AUX CHAMPIGNONS. — Diviser en morceaux de la longueur et de la grosseur du doigt, les restes d'un lièvre rôti, et les parer en évitant le plus possible d'y laisser des os. — Faire blanchir des champignons ; les égoutter, puis les hacher menu, en y joignant un peu de persil et d'oignon cru.

Couper en petits dés, du lard de poitrine ; les passer au beurre, puis les étaler au fond d'un plat à gratin, en les saupoudrant légèrement de chapelure de pain ; les couvrir d'un lit de champignons hachés ; coucher sur ce lit les morceaux de lièvre assaisonnés de sel et de poivre ; les recouvrir de champignons hachés ; semer sur le tout de la chapelure de pain ; sur cette chapelure, mettre de distance en distance de petits morceaux de beurre ; mouiller avec un peu de bouillon ; poser le plat sur un feu doux ; le recouvrir du four de campagne, et le servir dès que le contenu commence à gratiner.

On peut, selon les goûts, ajouter un petit filet de vinaigre.

A défaut de bouillon, on le remplace par l'eau dans laquelle ont bouilli les champignons ; mais comme cette eau doit être acidulée, il ne faut pas alors ajouter à la fin de filet de vinaigre.

Pour les *Escargots sauce aux herbes*, voir au 24 septembre.

---

14 DÉCEMBRE.

Rognons de mouton à la brochette. — Oie de la Saint-Martin.

Entre des rognons de mouton à la brochette bien ou mal préparés, la différence est immense, aussi faut-il à tout prix les toujours bien réussir.

Pour être bons, les rognons doivent être frais. Alors seulement, quand après cuisson on les coupe, un jus brillant en découle, se mélange au beurre, fondu par la chaleur de l'assiette, et produit une marbrure dont la vue réjouit le cœur.

Rognons de mouton a la brochette. — Les choisir frais et aussi gros que possible ; enlever la pellicule qui les enveloppe ; les fendre en deux sur leur longueur, sans les séparer; passer au travers, de deux en deux, une brochette de bois ou de métal, pour qu'ils ne puissent se refermer ; les enduire de beurre fondu ; les passer dans de la mie de pain, assaisonnée de persil haché menu avec sel et poivre ; les griller rapidement à feu vif, d'abord du côté ouvert, et de l'autre ensuite.

Dès qu'ils sont cuits, ce qui se reconnaît, lorsque le jus s'en échappant, vient en humecter la surface, les dresser sur un plat chaud, dans lequel on aura mis du beurre frais, manié avec du persil haché, sel et poivre; placer sur le milieu de chaque rognon, gros comme une noisette du même beurre; exprimer sur le tout le jus d'un citron, ou, à défaut, y laisser tomber quelques gouttes de vinaigre ; servir immédiate-

ment et distribuer dans des assiettes chaudes, rognons et sauce aux convives.

En n'omettant aucune de ces prescriptions, on mangera certainement d'excellents *rognons à la brochette*.

Pour l'*Oie de la Saint-Martin*, voir au 22 janvier.

---

15 DÉCEMBRE.

Gigot de mouton à la du Fresnel. — Pets de nonnes.

Sous le premier Empire, l'Administration militaire comptait dans ses plus hauts grades, des cuisiniers amateurs d'un mérite hors ligne. Parmi eux, le Commissaire-Ordonnateur Brisse, mon père, était cité d'une manière toute particulière. Il paraît que dans ce corps d'élite, les bonnes traditions se perpétuent. M. le vicomte du Fresnel, sous-intendant militaire, en activité de service, m'a fait la gracieuseté de m'envoyer la recette d'une préparation de gigot de mouton, dont il est le propagateur, et à laquelle des gourmands reconnaissants ont, dit-il, donné son nom. En l'indiquant ici, je me garde de la débaptiser.

«GIGOT A LA DU FRESNEL.—Battre tout d'abord le gigot pour l'attendrir ; le larder de part en part de lardons de maigre de jambon de la grosseur du doigt, de quelques beaux filets d'anchois, en les répartissant à intervalles égaux et y piquer quelque peu d'ail. Le gigot ainsi préparé, le mettre à cuire à feu doux dans une casserole où il soit à l'aise, assaisonné de sel, poivre, feuille de laurier, muscade râpée, gousse

d'ail, plus d'un grand verre à bordeaux d'eau-de-vie et baignant complétement dans du bouillon.

Pendant la cuisson, prendre autant de fois trois anchois que le gigot pèse de livres ; les laver ; les ratisser ; en enlever les filets et en mêler la pâte à du beurre mis à fondre sur le feu, en la tournant avec une cuillère de bois ; retirer et tenir chaud.

Le gigot étant presque cuit, l'enlever de la casserole ; passer la cuisson ; la mélanger au beurre d'anchois ; remettre le gigot dans la casserole ; verser la sauce dessus, le placer sur de la cendre chaude et le laisser mijoter quelque temps avant de le servir très-chaudement. »

Les reliefs de ce gigot, ajoute M. du Fresnel, se réchauffent dans sa sauce, qu'au besoin on allonge avec un peu de bouillon.

Mais en reste-t-il souvent ?

Pour les *Pets de nonnes*, voir au 18 janvier.

---

16 DÉCEMBRE.

Lemon pudding. — Haricot de mouton.

La recette du *Lemon pudding*, m'est doublement précieuse, car j'en dois la communication à un écrivain justement réputé, M. E. S. Dixon, le véridique et humoriste auteur de l'*Amérique nouvelle*, remarquable étude qu'une excellente traduction de M. Philarète Chasle vient de révéler à la France.

« LEMON PUDDING (*Poudding de citron*), ainsi appelé (*lucus a non lucendo*) parce qu'il est principalement composé de pommes.

D'abord, possédez ou empruntez un *pie-dish* (plat

à pâté), forme anglaise. Ensuite, procurez-vous un certain nombre de pommes. Une expérience vous enseignera combien il en faudra pour emplir votre plat. Pelez vos pommes; coupez-les en quart; ôtez leur cœur; mettez-les dans une casserole avec un peu de cassonade, un peu d'eau et le zeste d'un petit citron, coupé et haché à une finesse microscopique. Si la saison est avancée, ou si les pommes sont fades ou farineuses, ajoutez le jus de votre citron. Faites bouillir (couvert) jusqu'à ce que les pommes soient assez tendres pour être écrasées avec une fourchette; écrasez-les bien, et laissez refroidir.

Cela fait, doublez le fond et tout l'intérieur de votre plat (préalablement bien graissé) avec une pâte à tarte mince et fine. On ne met pas de pâte par dessus le pudding. Placez votre plat ainsi doublé, pendant quelques minutes dans le four, pour faire lever et cuire la pâte à peu près entièrement.

Battez bien deux ou trois œufs. Vous pouvez mélanger avec les œufs une grande cuillerée d'eau de rose distillée, première qualité. Cela lui donne un goût très-distingué et tout à fait comme il faut. Mêlez vos œufs battus avec les pommes cuites; versez le tout dans le *pie-dish*, qui doit être plein sans déborder; râpez un peu de noix muscade sur la surface; mettez à cuire dans un four, n'allant ni trop vite ni trop lentement, et en l'ôtant, faites tomber dessus une petite neige de sucre râpé. Servez dans le plat.

Ce Pudding ne doit être ni trop sec, ni trop juteux, ni trop sucré, ni posséder aucun goût trop prononcé. En résumé, il doit être délicat et harmonieux. Il est nourrissant, rafraîchissant, appétissant et fort amusant... »

Pour le *Haricot de mouton*, voir au 9 février.

---

17 DÉCEMBRE.

Pigeons à la crapaudine. — Gâteau de riz.

A part les Maîtres dans l'art culinaire, peu de personnes connaissent la richesse en recettes de la cuisine française. — Qui aime les pigeons, par exemple, peut se les faire servir de soixante-deux manières différentes. Un jour je les indiquerai toutes ; en attendant, voici celles des *pigeons à la crapaudine* qui n'est pas la moins bonne.

Pigeons a la crapaudine. — Après les avoir plumés et flambés, leur tourner les pattes en dedans ; les fendre par derrière et les aplatir sans leur briser les os. Faire une marinade avec huile fine, persil, ciboule et champignons hachés, le tout assaisonné de sel et de poivre. Y mettre les pigeons, et leur faire prendre de cet assaisonnement le plus possible; les passer dans de la mie de pain et les cuire sur le gril à petit feu, en les arrosant avec le reste de la marinade. Quand ils ont pris belle couleur, les dresser sur un plat et les servir masqués (arrosés) d'une sauce, faite d'un roux mouillé de bouillon et de vin blanc, assaisonnée de persil, d'échalotes et de champignons hachés, et ou on aura incorporé les foies des pigeons, coupés à petites tranches.

Crème fouettée. — Mêler dans une terrine, un litre de crème simple ou double, bien fraîche, à du sucre en poudre et à une forte pincée de gomme pulvérisée, dissoute dans de l'eau de fleurs d'oranger; la fouetter avec un balai d'osier, jusqu'à ce qu'elle soit en mousse; la laisser reposer un instant ; l'enlever avec une écumoire; la dresser sur une assiette

montée; l'entourer, si l'on veut, d'un cordon de cédrat coupé en petits filets et la servir.

Pour le *Gâteau de riz*, voir au 10 janvier.

---

18 DÉCEMBRE.

Pot-au-feu. — Choux-fleurs en salade.

Du beurre mélangé et assaisonné à froid, on obtient plusieurs sauces, aussi faciles à préparer qu'à employer; elles doivent ici avoir leur place.

Beurre d'anchois. — Laver et essuyer des anchois; en enlever les arêtes, et les réduire en pâte, au mortier, en les mélangeant à un notable morceau de beurre,

Beurre a la ravigote. — Blanchir ensemble persil, pimprenelle, estragon, ciboulette et cerfeuil; piler ces herbes, avec une échalote hachée, deux anchois et une demi-livre de beurre, et passer au tamis.

Beurre de raifort. — Râper du raifort et le piler avec un morceau de bon beurre.

Beurre de Gascogne. — Cuire à fond et à grande eau une douzaine de gousses d'ail, les égoutter et les piler avec un bon morceau de beurre, assaisonné de sel, moutarde et poivre de Cayenne.

Beurre de homard. — Retirer les œufs et les parties crémeuses d'un homard; les piler avec du beurre; ajouter une cuillerée de moutarde; assaisonner au besoin et passer au tamis.

Les *beurres d'anchois, à la ravigote et de raifort,* font merveille avec des viandes grillées. Les beurres de *Gascogne* et de *homard* produisent pareil effet avec du poisson bouilli.

Pour les *Choux-fleurs en salade,* voir au 1er octobre.

---

19 DÉCEMBRE.

Lièvre en haricot. — Goujons frits.

Le mouton n'est pas seul à s'accommoder en Haricot. Un devant de lièvre se prête parfaitement à cette préparation, il en devient même très-délicat.

Haricot de lièvre. — Couper le lièvre par morceaux ; les passer au beurre, sur le feu, dans une marmite ou une grande casserole ; tourner des navets en gros dés et les passer également au feu, avec du saindoux ou du lard haché, en les saupoudrant d'un peu de sucre râpé ; quand ils sont blonds, les mettre avec les morceaux de lièvre et y ajouter un bouquet garni, du sel et du poivre.

Faire un roux léger ; y passer deux ou trois oignons coupés en rouelles ; le mouiller avec du bouillon ou de l'eau ; après une ou deux minutes d'ébullition, le verser sur le lièvre et les navets ; ajouter au besoin un peu de bouillon ou d'eau et mettre à cuire à petit feu. — Quand la cuisson est effectuée, aciduler le ragoût d'un peu de vinaigre, et le dresser sur un plat, en l'entourant de tartines de pain rôti, légèrement salées et vinaigrées.

Pour les *Goujons frits,* voir au 2 mai.

---

20 DÉCEMBRE.

Veau sauté à la Marengo. — Purée de Pommes de terre gratinée.

Au commencement du siècle, M. Camerani, ancien scapin et semainier perpétuel de la comédie italienne, imagina la composition d'un potage qui fit alors grand bruit et valut à son auteur et parrain, les félicitations des gourmands les plus célèbres. Grimod de la Reynière a donné la formule de ce potage qui, pour six personnes, revenait alors à trois louis.

Sans rien changer à la recette indiquée par Grimod de la Reynière, je vais faire entrer en *Petite cuisine,* ce potage illustre, célébré par tant de poètes.

Le fond dudit potage se compose de foies de poulets. S'ils sont beaux, un seul suffit par convive, et il n'est ni difficile ni ruineux de s'en procurer une demi-douzaine chez les marchands de volailles. Cette provision faite, le reste ne présente plus de difficultés.

Potage a la Camerani. — Faire blanchir séparément, et en quantité relative au nombre des convives, du céleri, des choux, des carottes, des navets et des poireaux. Egoutter et hacher le tout bien menu. Mettre ces légumes au feu, dans une casserole, avec un fort morceau de beurre, sel et poivre ; les laisser mijoter à feu doux, et quelques minutes avant leur cuisson parfaite, y mêler les foies de volaille également hachés menu.

Pendant le même temps, faire blanchir, cuire et égoutter du macaroni, et râper du fromage de Parmesan.

Prendre alors une soupière, pouvant aller au feu ;

en beurrer le fond et le couvrir d'un lit de macaroni; par dessus faire une couche du hachis précité, puis un lit de fromage de Parmesan râpé, orné de quelques morceaux de beurre; recommencer ensuite dans le même ordre et élever les assises de ce bâtiment jusque vers les bords de la soupière, en ayant soin de le terminer par un lit de fromage.

Mettre enfin la soupière sur un feu doux; laisser mitonner le tout un temps convenable et servir.

Pour le *Veau sauté à la Marengo,* voir au 8 juillet, et au 4 mars, pour la *Purée de pommes de terre gratinée.*

---

21 DÉCEMBRE.

Beefsteaks au beurre d'anchois. — Moules frites.

J'ai donné, au 28 janvier, une recette de *Beefsteaks monastiques*, à l'usage des infortunés n'ayant à manger que du mauvais bœuf ou du cheval, et au 10 mai, une formule pour griller convenablement de respectables tranches de pointe de culotte de bœuf désignées en Angleterre sous le nom de *Romestecks.* Je crois nécessaire cependant d'indiquer ici plus clairement la bonne préparation de ces *Biftecks*, dont une notable partie des Parisiens font leur déjeuner habituel.

L'enseignement est utile, car trop souvent un morceau de très-bon bœuf est, par ignorance aussi bien que par négligence, transformé en un semblant de semelle de botte.

On entend par *Beefsteaks* ou *Biftecks*, des tranches de bœuf de trois ou quatre centimètres d'épaisseur, coupées dans le filet, le contre-filet, les entre-côtes ou la pointe de culotte, et grillées à feu vif.

Beefsteaks ou biftecks au beurre d'anchois. — Couper le bœuf, filet, faux-filet, entre-côtes ou pointe de culotte, en tranches de trois à quatre centimètres; les aplatir légèrement; les assaisonner des deux côtés de poivre et de sel; les mettre sur le gril au-dessus d'un feu vif; les retourner plusieurs fois, pendant la cuisson et, dès qu'on aperçoit le sang s'en échapper, les retirer; les placer sur un plat légèrement chaud, en posant sous chaque tranche un morceau de beurre gros comme une noix; les entourer de pommes de terre sautées au beurre ou frites, et les servir.

Cet accommodement est préférable à toutes les autres manières de manger les beefsteaks, qui cependant se présentent encore fort bien, assaisonnés, soit de *Beurre d'anchois* soit d'une *Maître-d'hôtel* ou simplement de cresson vinaigré.

Pour le *Beurre d'anchois*, voir au 18 décembre; pour la *Maître d'hôtel* au 12 février, et pour les *Moules frites* au 20 février.

---

22 DÉCEMBRE

Gibelotte de lapereaux. — Gâteau de pommes de terre.

Comme *l'Abatis aux légumes*, la classique *Gibelotte de lapereaux* doit être confectionnée sans raffinement aucun, et ne se distinguer que par un bon goût tout naturel. Bien à tort, j'avais jusqu'alors négligé d'indiquer ici la formule de ce mets populaire. La voici:

Gibelotte de lapereaux. — Dépouiller les lapereaux; les diviser en morceaux et passer au beurre du petit lard coupé en dés. Quand ce lard est d'un

beau blond, le retirer de la casserole ; l'égoutter et mettre à sa place dans le beurre resté dans la casserole une cuillerée de farine par lapereau ; faire un roux demi-brun ; y placer les morceaux de lapereaux, et dès qu'ils sont fermes, y ajouter le petit lard et mouiller le tout avec moitié vin blanc et moitié bouillon ou eau ; assaisonner ensuite de sel, de gros poivre, d'une gousse d'ail, d'un ou deux clous de girofle et d'un bouquet composé de persil, ciboule et feuille de laurier.

Faire partir, et aux trois quarts de la cuisson, incorporer quelques champignons blanchis. La cuisson obtenue, dégraisser la sauce ; la faire réduire, si elle est trop longue ; s'assurer qu'elle est d'un bon sel ; enlever le bouquet ; dresser les morceaux de lapereaux sur un plat ; les masquer de la sauce et servir.

Quelques pommes de terres nouvelles, ne font point mal dans une gibelotte de lapereaux

Pour le *Gâteau de pommes de terre*, voir au 4 janvier.

---

23 DÉCEMBRE.

Noix de veau à la gendarme. — Salsifis à la sauce blanche.

Cette empoignante *Noix de veau à la gendarme*, est-elle le fait d'un homme d'armes, cuisinier à ses heures, ou d'un Maître-Queue, ayant nom Gendarme? Le saura-t-on jamais? Mes recherches à cet égard sont restées vaines.

La *Noix de veau à la gendarme* me semblait devoir appartenir à l'époque du *Potage à la jambe de bois;* je

me trompais, c'est dans des temps beaucoup plus rapprochés qu'il faut en rechercher l'origine.

Noix de veau a la gendarme. — Parer une belle noix de veau ; la piquer à l'intérieur de lardons de lard et de jambon, bien assaisonnés ; la placer dans un vase creux ; l'arroser de bonne huile ; l'assaisonner de tranches d'oignons, de persil, ciboules, feuille de laurier, thym, gousse d'ail, sel et poivre, et la laisser dans cette *marinade* pendant vingt-quatre heures, en l'y retournant plusieurs fois. Ensuite, la cuire en broche, en l'arrosant avec sa marinade, et la servir accompagnée d'une sauce ainsi faite :

Placer sur le feu, dans une casserole, deux cuillerées à bouche d'échalotes hachées, même quantité de persil, également haché, une feuille de laurier émincée, sel et poivre, et un verre de vinaigre.

Laisser réduire le vinaigre de plus des trois quarts; faire un petit roux dans une casserole ; le mouiller avec du bouillon et tout le jus de la lèchefrite ; y mêler le restant du vinaigre et les aromates ; après un bouillon ou deux, dégraisser la sauce, s'assurer de son bon goût ; la passer à travers une passoire fine et la servir dans une saucière.

Pour les *Salsifis à la sauce blanche*, voir au 4 avril.

---

24 DÉCEMBRE.

Haricot de mouton. — Truites au court-bouillon.

La famille des Truites est nombreuse. Ses membres diffèrent entre eux de goût, de grandeur et de couleur, suivant les lieux et les eaux où ils vivent. La

plus délicate de toutes les truites, est aussi la plus petite. On la trouve en Alsace, dans des lacs couronnant certaines montagnes, et dans les ruisseaux qui en descendent. Elles sont si parfumées, ces petites truites, qu'il suffit de les cuire dans un léger court-bouillon, et dès qu'elles sont complétement froides, de les manger au naturel, tout assaisonnement en amoindrit la saveur.

Les truites en seconde ligne comme excellence, sont également les moyennes en grosseur, surtout quand elles sortent de la Seine ou de la Meuse.

Viennent enfin les grosses truites, des grands lacs, celui de Genève entre autres, la chair en est plus sèche et même dure parfois.

Fait assez singulier, le bon goût des truites suit la graduation du soleil; aussi, les faut-il manger de préférence en été.

La truite se corrompt aisément ; elle désire être cuite à sa sortie de l'eau. Les marchands les conservent à force de glace, mais une truite glacée a perdu son soleil, et avec lui ses plus adorables qualités.

Truites au court-bouillon. — Vider les truites par les ouïes ; les essuyer soigneusement ; leur ficeler la tête, puis les cuire dans un *Court-bouillon*, fait de vin blanc, assaisonné de tranches d'oignons, persil en branche, thym, laurier et sel, et ayant jeté un bouillon ou deux ; les y laisser mijoter le temps nécessaire à leur cuisson, qu'il faut obtenir complète ; les retirer ; les égoutter, et les servir sur une serviette garnie de branches de persil.

Si l'on tient à une sauce, lier une partie du court-bouillon avec du beurre manié de farine ; le faire réduire de moitié sur un feu vif, et l'employer.

Un jus de cuisson d'écrevisses, est un excellent *Court-bouillon* pour cuire les petites truites.

Truites a la vosgienne. — Après avoir paré les

truites, les saupoudrer de sel, et le leur laisser prendre pendant une heure. Les mettre ensuite au feu, avec la quantité de vin blanc nécessaire à leur cuisson, en les assaisonnant d'oignons, bouquet garni, gousse d'ail, clous de girofle, sel, poivre et beurre manié de farine; faire cuire à feu vif; dresser les truites sur un plat, et les masquer avec la sauce, passée à travers un tamis, après s'être assuré qu'elle est d'un bon goût.

Quand les truites sont de grosseur respectable, le mieux est encore de les cuire au court-bouillon, et de les servir accompagnées d'une fine *sauce hollandaise.*

Pour le *Haricot de mouton,* voir au 9 février.

---

25 DÉCEMBRE.

Merlans en miroton ou *à la romaine. — Gigot de sept heures.*

J'avais toujours cru que *Miroton* se disait seulement de ragoûts faits de restes de viandes cuites, et principalement de bœuf bouilli; eh bien! non. Je viens de découvrir, dans l'*Ancienne Cuisine française,* le *détail de Merlans en miroton.* Je le copie sans rien y ajouter, ni retrancher.

« Merlans en miroton. — Prenez quatre ou six merlans, apprêtez-les, fendez-les par devant, et évitez de leur gâter le dos; ôtez-en l'arête et coupez-leur la tête. Etendez-les sur une table; assaisonnez-les, et rangez sur chacun un peu de farce, faite de chair de poisson, puis roulez-les comme si c'étaient des filets

mignons. Prenez ensuite une casserole ronde ; faites une omelette avec un peu de farine, qu'étant entière elle tienne le fond de la casserole ; arrangez dessus les merlans farcis, après avoir mis du beurre sous cette omelette, et ajoutez aux poissons quelques champignons bien assaisonnés. Faites une seconde omelette, semblable à la première, et couvrez-en les merlans, de façon à ce qu'elle occupe toute la rondeur de la casserole. Mettez à cuire tout doucement avec feu dessus et dessous, et prenez garde que cela ne s'attache au fond. »

» Quand le *miroton* est cuit, après avoir égoutté le beurre, versez-le dans un plat, le dessus en dessous; coupez au milieu un petit morceau en rond, comme si c'était un *poupeton*; versez dessous un petit ragoût de champignons, recouvrez de la même pièce, dégraissez et servez chaudement. »

Il y a certainement là, pour une cuisinière intelligente, les éléments d'un bon plat de ménage peu dispendieux.

Voici une autre manière d'accommoder les *Merlans* qui n'est pas sans élégance.

Merlans a la romaine. — Les Merlans préparés comme il est dit ci-dessus, les mettre à mariner dans de l'huile, avec sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes hachés menu, et les retourner plusieurs fois; les passer ensuite dans la mie de pain, et les griller à feu vif.

Pendant que les merlans sont sur le gril, mettre dans une casserole, un respectable morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, du sel, du gros poivre, un peu de moutarde, et... une cuillerée de purée d'oignons. Lier la sauce sur le feu; la verser dans un plat; poser les merlans dessus et les servir vivement.

Pour le *Gigot de sept heures*, voir au 15 juin.

---

26 DÉCEMBRE.

Lièvre à l'étouffée. — Poireaux à la sauce blanche.

On ne mange guère les poireaux, que cuits dans le pot-au-feu ; cependant, accommodés à la façon des asperges, ils jouent un certain rôle. — On peut s'en assurer.

Poireaux a la sauce blanche. — Les parer, les cuire dans de l'eau salée et les manger en les prenant au rebours des asperges, avec une *sauce blanche*, ou du *beurre à la noisette*.

Beurre a la noisette.—Chauffer du beurre dans une casserole, jusqu'à ce qu'il soit devenu de couleur blond foncé. Il a alors acquis un goût de noisette très-prononcé, et il est bon à employer.

Voici un agréable parti à tirer de quelques carottes de choix.

Cheveux d'ange. — Choisir une douzaine de carottes bien tendres et de grosseur moyenne ; les couper sur la longueur en tranches très-minces, et diviser ces tranches en filets aussi menus que possible. Râper ou enlever au couteau, le jaune de deux citrons, puis en détacher toute l'écorce blanche et la couper également en filets. Mettre dans une casserole, filets de carottes et de blanc de citrons ; les mouiller d'un verre d'eau bouillante, et les faire mijoter à feu doux, jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau. Incorporer alors le jus des deux citrons et 75 grammes de sucre en poudre ; mêler et remettre sur le feu, en remuant toujours, pour que rien ne s'attache ni ne roussisse. Quand le

tout est bien sec, le dresser en pyramide sur une assiette et servir chaud ou froid à volonté.

Pour le *Lièvre à l'étouffée*, voir au 18 septembre, et pour la *Sauce blanche*, au 20 mars.

---

27 DÉCEMBRE.

Poulet à l'américaine. — Epinards au jus.

Dans chaque pays, il est des mets populaires, qu'à certaines h ures, les gourmands émérites, à bon estomac, fêtent avec l'entrain, qu'en d'autres circonstances, ils apportent à la dégustation de savantes combinaisons culinaires. Tels sont en France, le *Bœuf à la mode*, le *Haricot de mouton*, etc.

Un cuisinier français, qui depuis longtemps exerce en Amérique, a exécuté sous mes yeux un mets de ce genre, cher aux Américains de toutes les classes. Cette préparation m'a paru digne de la popularité dont elle jouit; j'en donne la recette.

CHICKENS POT-PIE A L'AMÉRICAINE. — Diviser une poule tendre, comme pour la préparer en fricassée, et couper en dés, 250 grammes de petit salé. Abaisser 375 grammes de pâte brisée; en couper la moitié en carrés de 5 centimètres et tailler l'autre moitié, à la grandeur de l'orifice de la casserole dans laquelle doit se faire la préparation. Mettre dans ladite casserole, en amalgamant le tout, les morceaux de poule, le petit salé, les carrés de pâte, une demi-douzaine de petits oignons, épluchés de manière à ce qu'ils ne se défassent pas à la cuisson, quelques grains de gros poivre, un bouquet garni, une gousse d'ail et deux

grosses pommes de terre, coupées en tranches minces; étendre sur le tout le couvercle de pâte; verser de l'eau dans la casserole, jusqu'à ce qu'elle soit montée au-dessus de la calotte de pâte; fermer hermétiquement la casserole, et la poser sur un feu vif. La cuisson ne demande pas plus d'une heure. Servir brûlant dans la casserole.

Pour les *Epinards au jus*, voir au 23 avril.

---

28 DÉCEMBRE.

Rosbif rôti. — Crème frite.

Si le *Poulet à l'américaine* indiqué hier, ne convient pas à d'aucuns, ils pourront essayer de la préparation suivante :

Poulets a la paysanne. — Préparer et couper deux poulets comme pour en faire une fricassée. Mettre dans une casserole quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive, avec gros comme un œuf de beurre ; la poser sur un feu vif, et dès que le beurre est fondu, y jeter les morceaux de poulets; les sauter, et leur laisser prendre belle couleur ; les retirer ensuite, et les remplacer, dans la casserole, par deux carottes et quatre oignons, coupés en rondelles fines.

Ces légumes ayant rissolé à leur tour, les retirer aussi. Jeter alors dans la casserole, une cuillerée de farine; la faire roussir ; mouiller ce roux avec du bon bouillon ; remettre dans la casserole les morceaux de poulets et les légumes ; assaisonner de sel, de poivre, et d'une branche de persil ; faire partir, couvrir le fourneau de cendres, et laisser mijoter pendant une demi-heure environ.

Après s'être assuré de la cuisson, dresser en rocher, les morceaux sur un plat, les masquer de la sauce et servir.

— Au 15 juillet, à propos de *crème frite*, j'ai donné un échantillon de la poésie de cuisine en l'an 1738. Voici les vers d'un cuisinier en 1868. Ils me sont adressés.

AU DIEU DE L'HARMONIE CULINAIRE.

Puisque sur les mortels vous avez abaissé
Un doux regard chargé d'une saveur divine;
Puisque, charmant les soirs, en un style encensé,
Aux estomacs émus vous parlez de cuisine,
Souffrez qu'en vers polis, langage aimé des dieux,
Un disciple viril du grand prêtre Carême,
Adepte du bel art par vous ravi des cieux,
A votre esprit gaulois adresse un chant suprême.

Depuis six mois bientôt, usant des biens acquis,
Sous la voute éthérée il promène son être.
Si, dans la haute sphère où croissent les marquis,
Manquait un cuisinier, la chose peut bien être,
Veuillez, seigneur, penser au pauvre suisse errant,
Dont la bourse commence à loger la chimère.
Je suis, en attendant le hasard, mon parent,
Votre humble serviteur,

Paul-Eugène MURÈRE.

Il y a progrès.

Pour le *Rosbif rôti*, voir au 12 novembre, et au 15 janvier pour la *Crème frite*.

29 DÉCEMBRE.

Merlans au gratin.— Emincé de bœuf rôti aux légumes.

Des tranches très-minces de bœuf rôti froid, salées, poivrées, puis étendues sur des tartines de pain beurrées, se grignotent parfaitement, mais ne constituent pas un mets sérieux; il me faut donner d'autres moyens d'utiliser les restes de rôti de bœuf.

Bœuf rôti a la sauce anglaise. — Couper du bœuf rôti froid, en tranches minces, et les parer; passer au beurre des champignons émincés; les mouiller de bouillon et les faire bouillir avec un bouquet garni et une pointe d'ail; dès qu'ils sont cuits, dégraisser la sauce; y ajouter câpres, anchois hachés et filet de vinaigre, puis y incorporer les tranches de bœuf; les faire chauffer sans bouillir; s'assurer que la sauce est d'un bon goût; saler et poivrer au besoin; dresser les tranches de bœuf en couronne sur un plat; les masquer avec la sauce et servir.

Emincé de bœuf rôti aux légumes. — Blanchir, puis cuire dans du bon bouillon, soit du céleri, soit des cardons, des laitues, des chicorées ou des concombres; quand ces légumes sont cuits, faire un roux, le mouiller de leur jus de cuisson; y ajouter de l'échalote hachée menu; après un bouillon ou deux, remettre les légumes dans cette sauce et laisser mijoter. Emincer du bœuf rôti froid; le faire chauffer dans cette garniture sans bouillir; dresser l'émincé au milieu d'un plat; l'entourer des légumes; masquer le tout de la sauce et servir.

Pour les *Merlans au gratin*, voir au 21 octobre.

---

30 DÉCEMBRE.

Civet de lièvre. — Friture à l'italienne.

L'auteur de *l'Art de cuisiner*, feu Maître A. Bauvillier, a eu la bonne pensée de terminer son livre par deux recettes à l'usage des pauvres malades. Je ne puis faire mieux pour clore ce recueil que de les copier textuellement.

A. Bauvillier en conseille l'emploi dans certaines maladies de l'estomac et « surtout aux personnes affectées du pylore, dont elle prolonge l'existence et peut même guérir, si elles sont employées à temps. »

« GELÉE DE RIZ. — Laver à l'eau chaude un quarteron de riz ; le mettre dans un pot neuf de terre vernissée, avec une pinte et demie d'eau de rivière, douze pattes de poulets, préalablement passées au feu pour en détacher l'épiderme et les ongles ; et soigneusement lavées, et une pincée de coriandre ou de cannelle en poudre. Faire bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce que le riz s'écrase facilement sous les doigts, et que la peau des pattes de poulets s'enlève de même.

Mouiller alors une serviette ouvrée; passer le bouillon à travers; le remettre au feu et le faire réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus que la valeur d'un *demi-setier* ; le retirer ; y ajouter un peu de sucre et plein un verre à liqueur de vin de Madère ; laisser refroidir et prendre consistance de gelée.

Quand la personne incommodée se sentira avoir besoin, on lui fera prendre une bonne cuillerée à bouche de cette gelée.

On peut, sans inconvénient, faire un usage fréquent de la *gelée de riz.* »

Le vin de Madère se remplace très-bien par du vin de Marsala.

Pour le *Civet de lièvre*, voir au 7 octobre, et au 20 juin pour la *Friture à l'italienne*.

---

31 DÉCEMBRE.

Choucroute garnie. — Mauviettes rôties.

Après avoir indiqué la *Gelée de riz* (voir au 30 décembre), A. Bauvillier ajoute: « La gelée de riz ayant bien passé, si vous voulez nourrir davantage le malade, employez la *Purée de poulet*. Voici la manière de la préparer : »

« PURÉE DE POULET. — Prendre un poulet commun, le plumer; l'éplucher; le vider, et en passer les pattes au feu. Enlever le col, les ailerons et les pattes; l'envelopper d'une feuille de papier; l'embrocher et le faire rôtir à point ; le débrocher ; le laisser refroidir ; enlever le papier ; détacher les chairs de l'estomac et mettre le reste du poulet dans un pot avec un *setier* et demi d'eau.

Ajouter le col, les ailerons, les pattes, le gésier, le foie et faire bouillir le tout ensemble jusqu'à dissolution des chairs ; passer ce bouillon à la serviette; hacher et piler les blancs mis en réserve; les délayer dans une partie du bouillon, et les passer à force de bras, dans une étamine; saler légèrement ; tenir la purée chaude, au bain-marie, et la donner au malade de deux heures en deux heures. »

« Si cette purée passe bien, continue A. Bauvillier, si l'estomac devient plus libre dans ses fonctions, on

pourra donner au malade des *Quenelles de merlan.* (1) »

Je le répète, en terminant, un beau travail reste à faire, c'est l'application de la cuisine à l'hygiène et à la guérison des maladies.

Pour la *Choucroute garnie*, voir au 23 janvier, et au 12 septembre pour les *Mauviettes rôties*.

FIN.

(1) On trouvera la recette des *Quenelles de merlan*, qui se préparent avec des filets de merlan pilés, dans les 366 MENUS DU BARON BRISSE, suivis de 1,200 recettes, autres que celles contenues dans la PETITE CUISINE, page 335 des 3e, 4e et 5e éditions.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES MATIÈRES

A

Abatis de dindon aux légumes. 10 janvier.
— de volaille à la chipolata. 13 novembre.
Agneau (poitrine d') à la lorraine. 13 juillet.
— (quartier d') rôti. 14 mai.
— (selle d') rôtie. 14 avril.
Aiglefin au beurre fondu. 17 janvier.
Ailerons à la maître-d'hôtel. 14 mars.
Alouettes (pâté d'). 6 décembre.
Aloze grillée à la maître-d'hôtel. 18 avril.
Anchois (canapes d'). 11 juin.
— (croquettes d'). 2 décembre.
— (rôties d') 13 octobre.
— (omelette aux). 21 février.
Anguille (matelote d'). 15 mai.
— (terrine d'). 29 janvier.
— (terrine d') à la Brisse. 30 mai.
— à la tartare. 13 août.
— aux oignons glacés. 5 juillet.
— frite. 11 octobre.
Artichauts à la barigoule. 12 octobre.
— à la Grimod de la Reynière. 26 mai.
— à la sauce blanche. 3 août.

Artichauts frits. 23 août.
Asperges à la sauce. 27 août.
Attereau Breton. 8 août.
Aubergines frites. 16 août.
— sur le plat. 10 août.

B

Barbottes frites. 24 mai.
Barbue sauce hollandaise. 28 avril.
Bécasses en salmis. 28 septembre.
— rôties. 28 septembre.
Beefteaks. 21 décembre.
— monastiques. 28 janvier.
Beignets à la crème. 13 octobre.
— au fromage. 17 octobre.
— de céleri. 11 janvier.
— de cerises. 5 juin.
— de pommes. 31 janvier.
Betteraves à la chartreuse. 4 décembre.
— à la poidevine. 29 novembre.
— (choix des). 29 novembre.
— (cuisson des). 29 novembre.
Beurre à la noisette. 26 décembre.
— d'anchois. 18 décembre.
— de Gascogne. 18 décembre.
— de homard. 18 décembre.
— de raifort. 18 décembre.
— noir. 1er juin.
Bisque à la normande. 25 janvier.
Blanc. 21 janvier.
Blanc-manger à la ménagère. 14 juillet.
— réconfortant. 14 juillet.
Blanquette de veau. 26 février.
— — au riz. 26 février.
Bœuf (cœur de) à la mode. 11 octobre.
— (côtes de) à la milanaise. 24 janvier.
— (—) à l'ancienne. 4 février.
— (—) à la languedocienne. 13 mai.
— (—) rôti. 24 septembre.
— (croquettes de) bouilli. 28 mai.

Bœuf (émincé de) aux légumes. 29 décembre.
— (—) rôti sauce anglaise. 29 décembre.
— (entre-côte de) bordelaise. 10 novembre.
— (filet de) sauté champignons. 6 juin.
— (gâteau de). 27 juin.
— (griblettes de). 5 novembre.
— (hachis de) aux pommes. 3 novembre.
— (langue de) sauce piquante. 2 novembre.
— (noix de) braisée. 21 juin.
— (palais de) à la Sylvie. 16 juin.
— (—) à la lyonnaise. 1er mars.
— (plates-côtes de) aux légumes. 20 novembre.
— (queue de) en hochepot. 21 avril.
— (rognons de) sautés. 18 octobre.
— (—) à l'oignon. 30 juin.
— (—) à la paysanne. 30 juin.
— (terrine de queues de). 5 mai.
— (tranches de) grillées. 10 mai.
— à la mode. 20 février.
— à l'écarlate. 30 janvier
— à l'étouffée. 18 avril.
— aux choux. 19 octobre.
— bouilli. 1er janvier.
— — à la flamande. 6 juillet
— — à l'Odette. 18 novembre
— — au pauvre homme. 17 août.
— — en matelote. 17 août.
— — en miroton. 17 août.
Boudin blanc. 9 décembre.
— — de fraise de veau. 9 août
— de foie de veau. 9 juillet.
Bouille-à-baisse de poissons de rivière. 5 décembre.
— de morue. 12 novembre.
— parisienne. 15 septembre.
— provençale. 27 novembre.
Bouillon de poisson. 23 février.
— gras pour malades. 12 juillet.
Bouquet garni. 1er mars.
Braise. 29 janvier.
Brochet à la broche. 30 septembre.
— à la tartare. 4 mai.
— à l'huile. 1er mars.
Brochettes de cervelles. 10 octobre.

Brochettes de filets de merlans. 8 mars.

C

Cabillaud à la hollandaise. 19 mars.
— sauce mayonnaise. 20 octobre.
Cailles. 25 septembre.
Canapes d'anchois. 11 juin.
— de harengs. 11 juin.
Canard (débris de) à la choucroûte. 16 janvier.
— (salmis de). 22 septembre.
— aux navets. 15 février.
— aux olives. 15 février.
— rôti. 2 juin.
Caneton rôti. 15 janvier.
Carbonnade de mouton. 7 janvier.
— — au riz. 13 février.
Carottes (gâteau de). 10 juin.
— (à la ménagère). 5 juin.
— aux oignons. 28 juillet.
Carpe (fricandeau de). 3 mars.
— (matelote de). 17 juin.
— à la russe. 24 mars.
— au sang. 24 juillet.
— farcie. 30 janvier.
— frite. 21 octobre.
Carrelets à la provençale. 27 mai.
— à l'oseille nouvelle. 4 mars.
Casserole au riz. 12 mars.
Cassole d'Alais. 6 mai.
Cassoulet à la Toulousaine. 25 mars.
— — autre recette. 16 avril.
Céleri (beignets de). 11 janvier.
— au jus. 3 novembre.
Cerises à la vinaigrette. 18 juin.
Cervelles de mouton mayonnaise. 26 novembre.
Champignons bordelaise. 14 janvier.
— frits. 22 mars.
— sautés. 26 octobre.
— (croûte aux). 16 septembre.
— (émincé de). 27 août.

Chevaliers rôtis. 18 août.
Cheveux d'anges. 26 décembre.
Chevreau rôti. 1er avril.
Chevreuil (civet de). 23 janvier.
Chicorée à la crème. 8 octobre.
— autre recette. 30 novembre.
Choucroute au lard. 14 février.
— en pâté. 14 mai.
— garnie. 23 janvier.
Choux de Bruxelles au beurre. 8 mars.
Chou farci. 12 janvier.
— — en maigre. 6 mars.
Choux-fleurs au gratin. 7 avril.
— en salade. 1er octobre.
— étuvés. 5 janvier.
— farcis. 5 mars.
Choux pour garnitures. 14 janvier.
Choux-raves à la sauce. 8 décembre.
Choux-rouges hollandaise. 18 mars.
Choux (pain de). 1er février.
Civet de chevreuil. 23 janvier.
— de lièvre. 7 octobre.
Cochon de lait en marcassin. 31 octobre.
— — rôti. 26 juin.
Cœur de bœuf à la mode. 11 octobre.
Colin frit. 3 janvier.
Collets de mouton aux oignons. 4 avril.
— — rôtis. 3 août.
Compote de marrons. 12 septembre.
Concombres en salade. 22 juin.
— farcis. 22 juin.
Congre sauce hollandaise. 1er mai.
Conserves de tomates. 11 août.
— autre recette. 28 août.
Coquilles aux Ricardes. 16 mai.
— de cervelles. 20 janvier.
Côtelettes de mouton purée d'oignons. 11 juin.
— — minute. 29 mai.
— — panées. 19 avril.
— de porc frais à la poêle. 28 juin.
— de veau à la crème. 22 août.
— — à la gasconne. 9 septembre

Côtelettes de veau en papillotes. 1er juillet.
— — panées et grillées. 6 avril.
Côtes de bœuf languedocienne. 13 mai.
— — à l'ancienne. 4 février.
— — milanaise. 24 janvier.
— — rôties. 24 septembre.
Court-bouillon. 1er mars.
Couscoussou. 26 avril.
Crabe à l'eau de sel. 14 juin.
Crème à la Chantilly. 19 janvier.
— aux abricots. 19 juillet.
— fouettée. 17 décembre.
— — aux fraises. 25 juin.
— frite. 15 juillet.
— — au chocolat. 19 juillet.
— veloutée en petits pots. 21 juillet.
Crêpes. 28 janvier.
Croquettes d'anchois. 2 décembre.
— de bœuf bouilli. 28 mai.
— de pommes de terre. 19 janvier.
Croustade de riz. 18 juin.
Croûte aux champignons. 16 septembre.
Cruchades bordelaises. 13 février.
Cuisses de dindon à la diable. 2 janvier.
— d'oie rôties remoulade. 24 avril.
Cul de veau à la pèlerine. 2 septembre.

D

Débris de canard à la choucroûte. 16 janvier.
Dindon farci à la ménagère. 16 mars.
— rôti. 20 mars.
— — aux marrons. 22 octobre.
— (abatis de) aux légumes. 10 janvier.
— (cuisses de) à la diable. 2 janvier.
— (hachis de) à la crème. 21 mars.

E

Eau bouillie. 12 octobre.

Echine de porc rôtie. 9 octobre.
Ecrevisses à la broche. 31 juillet.
— à la crème. 20 juillet.
— au court-bouillon. 20 juillet.
— bordelaises à la ménagère. 14 novembre.
Emincé de bœuf rôti sauce anglaise. 29 décembre.
— — — aux légumes. 29 décembre.
— de champignons. 27 août.
— foie de veau à la poêle. 17 novembre.
— de gigot de mouton. 1er juin.
— de mouton à la chicorée. 8 septembre.
— de porc frais à la minute. 13 mars.
Entre-côte de bœuf à la bordelaise. 10 novembre.
— — grillée. 10 février.
Epaule de mouton à la casserole. 3 juin.
— — à la chasseur. 24 février.
— — en ballon. 1er mai.
— de porc frais à la marinière. 23 juillet.
— de veau aux sept racines. 10 avril.
— — en muzette. 29 juillet.
Eperlans frits. 2 mai.
Epinards au jus. 23 avril.
— au sucre. 24 janvier.
— (rissoles d'). 19 novembre.
Escargots à la maître-d'hôtel. 22 septembre.
— au lait d'amandes. 26 septembre.
— sauce aux herbes. 24 septembre.
Esturgeon braisé. 14 août.
— en fricandeau. 14 août.
— rôti. 14 août.

F

Farce à la ménagère. 1er novembre.
— d'oseille aux œufs. 26 avril.
Fèves de marais à la crème. 3 juillet.
— en macédoine. 3 juillet.
Filet de bœuf sauté aux champignons. 6 juin.
— de gros leur sauce tomate. 13 septembre.
— de mouton, sauce à la crème. 11 mai.
Foie de porc à la ménagère. 11 février.
— de veau à la bourgeoise. 17 avril.

Foie de veau à la maître-d'hôtel. 27 février.
— — rôti. 3 novembre.
Fondue au fromage. 13 février.
Fraise de veau à l'huile. 27 janvier.
— — sauce pauvre homme. 27 janvier.
Fricandeau à la ménagère. 27 mars.
— de carpes. 3 mars.
Fricassée de poulets. 8 juin.
Fritot de lapereaux. 30 mars.
Friture d'écorces de melon. 4 mai.
Friture mêlée à l'italienne. 20 juin.
Friture (théorie de la). 22 et 23 novembre.

G

Galantine de volaille. 28 octobre.
Galettes. 12 août.
— salées. 3 avril.
Garbure au gras. 8 novembre.
Gâteau de bœuf. 27 juin.
— carottes. 10 juin.
— foies de poulets. 4 novembre.
— pommes de terre 4 janvier.
— de riz. 10 janvier.
— éponge (sponges cakes). 8 août.
Gaufres. 8 février.
— allemandes. 25 juin.
— de Carlsbad. 25 juin.
Gelée de riz. 30 décembre.
Gelée de violettes. 24 avril.
Gibelotte de lapereaux. 22 décembre.
Gigot à la du Fresnel. 15 décembre.
— de mouton bouilli. 11 janvier.
— — braisé 11 novembre.
— — de sept heures. 15 juin.
— — rôti. 31 mai.
— — rôti à la Marceline. 31 janvier.
— — rôti réchauffé. 22 juillet.
Glace de viande à la minute. 10 novembre.
Gogue au sang. 21 août.
Goujons à l'étuvée. 2 mai.

Gougère au fromage. 28 février.
Gras double à la mode de Caen. 21 novembre.
Grenouilles à la crème. 11 avril.
— à la poulette. 23 mars.
Griblettes de bœuf. 5 novembre.
Grives à l'eau-de-vie. 30 novembre.
— au genièvre. 2 octobre.
— rôties. 5 septembre.
— (salmis de). 9 janvier.
Grondins (filets de) à la sauce tomate. 13 septembre.
— à l'huile. 10 juillet.
— en cornet aux fines herbes. 26 juillet.

H

Hachis de bœuf aux pommes de terre. 3 octobre.
— de dindon à la crème. 21 mars.
— de viande. 11 mars.
Harengs frais en matelote. 23 octobre.
— (canapes de). 11 juin.
Haricots à la bretonne. 6 février.
— à la moelle. 20 avril.
— de mouton. 9 février.
— panachés à la provençale. 20 août.
— verts à la lyonnaise. 7 juin.
— — en salade. 18 septembre.
Herbes d'assaisonnement. 16 août.
— fournitures à salade. 16 août.
— potagères. 16 août.
Huiles comestibles. 13 juin.
Hochepot. 17 juillet.
Homard. 28 mars.
— à l'américaine. 19 août.
— à la broche. 19 août.

I

Issues d'agneau. 8 mai

J

Jambon à la viennoise. 9 avril.
— cuit sans feu. 12 avril.
— rôti. 23 avril.
— — aux épinards. 30 mars.
Jus pour pâté de lièvre. 11 septembre.

L

Laitues farcies. 5 octobre.
— hachées. 17 mai.
Lamproie à la sauce douce. 17 mars.
— aux champignons. 6 avril.
Langouste au naturel. 4 août.
Langue de bœuf à la sauce piquante. 2 novembre.
— de mouton en crépine. 13 septembre.
— de veau en bresole. 18 mai.
Lentilles en salade. 17 mars.
Lapereaux à la poulette. 8 mars.
— au jambon. 29 septembre.
— aux petits pois. 23 mai.
— en papillotes. 11 août.
— (fritot de). 30 mars.
— (gibelotte de). 22 décembre.
Lapin sauté aux fines herbes. 3 avril.
— (matelote de) et d'anguille. 16 juillet.
Lemon pudding. 16 décembre.
Levreau rôti au sopiquet. 1er septembre.
Lièvre à l'étouffée. 18 septembre.
— aux champignons. 13 décembre.
— en haricot. 19 décembre.
— rôti et en entrée. 25 octobre.
— (civet de). 7 octobre.
— (paté de). 10 et 11 septembre.
— (terrine de) et de tête de porc. 20 septembre
Limandes entre deux plats. 2 juin.
Lottes au lard glacées. 15 mars.

M

Macaroni à l'italienne. 18 novembre.
— au gratin. 27 février.
Macédoine aux légumes. 4 juillet.
— autre recette. 6 septembre.
Macreuse en salmis. 2 mars.
Manière de désosser les volailles. 28 octobre.
— d'éplucher les oignons. 15 avril.
Maquereaux à la flamande. 23 juillet.
— au beurre d'estragon. 14 octobre.
— aux groseilles vertes. 21 mai.
— aux poireaux. 30 avril.
Marrons (compote de). 12 septembre.
— (purée de). 7 décembre.
— (purée de) à la vanille. 25 février.
— — à la marinière. 4 octobre.
Matelote à la vierge. 19 mai.
— d'anguille. 15 mai.
— de carpe. 17 juin.
— de harengs frais. 23 octobre.
— de lapin et d'anguille. 16 juillet.
— des bois. 16 novembre.
Matzoth-Kouguel. 13 avril.
Mauviettes sur le gril. 12 septembre.
Melon. 4 juillet.
— (friture d'écorces de). 4 mai.
Méringues. 7 septembre.
Merlans à la dieppoise. 8 décembre.
— à la romaine. 25 décembre.
— au gratin. 21 octobre.
— en miroton. 25 décembre.
— farci grillé. 2 avril.
— frits. 28 novembre.
— grillés. 9 février.
— (brochettes de filets de). 31 mars.
— (paupiettes de). 6 novembre.
Merluche aux oignons. 5 février.
Mitonnage aux navets. 7 octobre.
Morilles à la provençale. 15 avril.

Morilles à l'italienne. 29 mars.
Morue à la Béchamel. 13 janvier.
— à la mode de la Bourgogne. 10 février.
— au demi-court bouillon. 19 novembre.
Moules à la batelière. 2 janvier.
— à la bretonne. 26 mars.
— frites. 20 février.
Mouton (carbonnade de). 7 janvier.
— (—) au riz. 13 février.
— (cervelles de) à la mayonnaise. 26 novembre.
— (collets de) aux petits oignons. 4 avril.
— (—) rôtis. 3 avril.
— (côtelettes de) à la minute. 29 mai.
— (—) à la purée d'oignons. 11 janvier.
— (—) panées. 19 août.
— (émincé de gigot de). 1er juin.
— (—) à la chicorée. 8 septembre.
— (épaule de) à la casserole. 3 juin.
— (—) à la chasseur. 24 février.
— (—) en ballon. 1er mai.
— (—) grillée. 10 février.
— (filet de) sauce à la crème. 11 mai.
— (gigot de) à la du Fresnel. 15 décembre.
— (—) à la Marceline. 31 janvier.
— (—) bouilli. 11 janvier.
— (—) braisé. 11 novembre.
— (—) de sept heures. 15 juin.
— (—) rôti. 31 mai.
— (—) — réchauffé. 22 juillet.
— (haricot de). 9 février.
— (langue de) en crépine. 13 septembre.
— (pieds de) grillés. 18 août.
— (—) frits. 21 janvier.
— (poitrine de) sauce piquante. 3 février.
— (queues de) au riz. 8 avril.
— (rognons de) en caisse. 10 juin.
— (—) brochette. 14 décembre.
— (têtes de). 16 octobre.

N

Navets glacés au jus. 22 avril.

Navets (purée de). 31 mai.
Nouilles. 12 juin.
— au jambon. 12 juin.
Noix de bœuf braisée. 21 juin.
— de veau à la bourgeoise. 25 janvier.
— — à la gendarme. 23 décembre.
— — en thon mariné. 23 juin.
Œufs à la coque. 16 avril.
— à la tripe. 3 mars.
— à la vestale. 17 septembre.
— de Perche en caisse. 30 août.
— pochés. 21 mars.
— sur le plat. 6 mars.

O

Oie à la flamande. 2 février.
— de la Saint-Martin. 22 janvier.
— (cuisses d') sauce remoulade. 24 avril.
Oignons en matelote. 15 octobre.
— en ragoût. 12 juillet.
— farcis. 15 juin.
— (purée d') blancs. 13 août.
Oison à la broche. 23 août.
Omelette à la crème patissière. 25 mai.
— à l'oignon. 19 septembre.
— au jambon. 23 septembre.
— au naturel. 19 septembre.
— au rognon de veau. 23 septembre.
— au sang de volaille. 23 septembre.
— au sucre glacée. 23 septembre.
— aux anchois. 21 février.
— aux tomates. 2 décembre.
— du pêcheur. 9 mai.
Oreilles de veau farcies. 25 avril.
Oronges farcis et gratinés. 19 octobre.
Oseille (farce d') aux œufs. 26 avril.
Outarde canepetière rôtie. 29 août.

P

Pain de choux. 1er février.
— de foie de veau. 17 janvier.

Pain frit. 26 janvier.
Palais de bœuf à la lyonnaise. 1er mars.
— — à la Sylvie. 16 juin.
Pâte à frire. 11 janvier.
— — les beignets. 13 octobre.
— — viennoise. 5 juin.
— à pâtés. 18 juillet.
Pâté chaud à la ciboulette. 18 juillet.
— d'alouettes. 6 décembre.
— de lièvre. 10 et 11 septembre.
Paupiettes de merlan. 6 novembre.
Perche à la chinoise. 30 août.
— au beurre. 19 juin.
Perdreaux en salmis. 14 septembre.
— rôtis. 14 octobre.
Perdrix aux choux. 4 septembre.
— — farcie. 28 novembre.
Petits pâtés aux rognons. 14 février.
— de poisson. 16 février.
Petits pois à la casserole. 28 août.
— à la française. 11 juillet.
— à l'ancienne mode. 20 mai.
— au beurre. 13 juillet.
Pets de nonne. 18 janvier.
Pieds de mouton frits. 21 janvier.
— — grillés. 18 août.
— de veau à la Camargo. 1er août.
Pigeons à la crapaudine. 17 décembre.
— à la Saint-Hubert. 20 avril.
— aux petits pois. 29 juin.
— en compote. 18 octobre.
— farcis et rôtis. 2 août.
— frits. 4 mars.
— rôtis. 4 juin.
— sautés aux olives. 27 septembre.
Pigeonneaux marinés. 22 août.
Pilau turc au gras. 3 juin.
Plates-côtes de bœuf aux légumes. 20 novembre.
Pluviers au gratin. 25 septembre.
— en entrée de broche. 25 août.
— rôtis. 25 août.
Podrilla à la créole. 17 octobre.
Poireaux en asperges. 26 décembre.

Poissons à la chartreuse.	27 août.
— grillés.	7 novembre.
— rôtis.	29 janvier.
Poitrine d'agneau à la lorraine.	13 juillet.
— de cochon fumée aux pois cassés.	27 octobre.
— de mouton grillée.	15 novembre.
— — sauce piquante.	3 février.
— de veau farcie.	1er novembre.
Pommes au riz.	11 mai.
— de terre à la Macaire.	4 février.
— — à la Margot.	16 janvier.
— — à la pèlerine.	4 décembre.
— — frites entières.	9 octobre.
— — soufflées.	5 octobre.
— — (croquettes de).	19 janvier.
— — (gâteau de).	4 janvier.
— — (purée de) gratinée.	4 mars.
— — (pudding de).	5 août.
Porc (côtelettes de) à la poêle.	28 juin.
— (échinée de) rôtie.	9 octobre.
— (émincé de) à la minute.	13 mars.
— (épaule de) à la marinière.	23 juillet.
— (filet de) à la ménagère.	11 février.
— (poitrine de) fumée aux pois cassés.	27 octobre.
— (—) grillée.	15 novembre.
— (rôti de) frais.	24 mars.
— (tête de) aux légumes.	6 octobre.
Pot-au-feu.	1er janvier.
Potage à la Camérani.	20 décembre.
— à la julienne.	28 juin.
— à la parisienne.	7 août.
— à la purée de marrons.	7 décembre.
— — de navets.	18 août.
— au potiron.	6 septembre.
— au riz et purée de haricots.	17 avril.
— — et au potiron.	2 novembre.
— aux haricots secs.	6 février.
— aux herbes.	11 février.
— aux pâtes d'Italie.	25 octobre.
— aux pommes de terre.	9 novembre.
— aux salsifis.	16 juillet.
— croûte au pot.	9 juillet.
— au jambon, petit salé et choux.	3 décembre.

Potage de poisson aux herbes. 10 juillet.
— de tortue. 7 mai
— Faubonne. 12 mars.
— printanier. 30 juin.
Potiron (purée de) au sucre. 2 juillet.
Poule au gros sel. 17 septembre.
— au riz. 30 juillet.
Poulets à la peau de goret. 24 juin.
— à l'américaine. 27 décembre.
— à l'italienne. 4 mai.
— à la bressanne. 11 décembre.
— à la paysanne. 28 décembre.
— à la poêle sautés. 9 novembre.
— à la vigneronne. 12 mai.
— aux pois. 20 juin.
— de grains rôtis. 12 mai.
— en gibelotte. 7 mars.
— (fricassée de). 8 juin.
— (gâteau de foie de). 4 novembre.
— (purée de). 31 décembre.
Puchero à la prussienne. 6 janvier.
Purée de marrons. 7 décembre.
— — à la vanille. 25 février.
— de navets. 31 mai.
— de pommes de terre à l'anglaise. 3 mai.
— — gratinées. 4 mars.
— de potiron au sucre. 2 juillet.
— de poulets. 31 décembre.
— de tomates. 3 septembre.
— d'oignons blancs. 18 août.
Pudding. 7 février.
— *autre recette.* 28 août.
— à la lyonnaise. 9 mars.
— au vermicelle. 9 août.
— aux pommes de terre. 5 août.
— de cabinet. 16 mai.

Q

Quartier d'agneau rôti. 14 mai.
Queues de bœuf au hochepot. 21 avril.
— de mouton au riz. 8 avril.

R

Raie à la noisette. 12 mars.
— au beurre noir. 1er juin.
— frite. 10 mai.
Râle. 25 septembre.
— de genêt. 25 septembre.
Ragoût à la financière. 25 novembre.
Remoulade. 3 septembre
Ris de veau au jus. 7 août.
Rissoles d'épinards. 19 novembre.
Riz à la bonne femme. 1er octobre.
— à la Valenciennes. 22 février.
— au potiron. 8 septembre.
— en croustade. 18 juin.
— (gâteau de). 10 janvier.
— (gelée de). 30 décembre.
Rognon de bœuf à l'oignon. 30 juin.
— — à la paysanne. 30 juin.
— — sauté. 18 octobre.
— de mouton brochette. 14 décembre.
— — en caisse. 10 juin.
Rosbif rôti. 12 novembre.
Rôti de porc frais. 26 mars.
Rôties au jambon. 26 février.
— au lard. 11 novembre.
— aux anchois. 13 octobre.
— de rognons de veau. 17 juin.
Rougets grillés. 3 février.

S

Salades. 8 octobre.
— au lard. 17 février.
— de tomates. 16 septembre.
— de légumes. 15 février.
— nantaise. 4 juin.
Salmis à la chasseur. 12 décembre.

Salmis de canard. 22 septembre.
— de grives. 9 janvier.
— de perdreaux. 14 septembre.
Salsifis à la sauce blanche. 4 avril.
— frits. 31 août.
Sarcelle. 25 septembre.
Sauce anglaise. 14 avril.
— — aux anchois froide. 1er décembre.
— à la hollandaise. 5 février.
— à la hussarde. 5 février.
— à la maître-d'hôtel. 12 février.
— à la ménagère. 1er janvier.
— à tous rôtis. 5 février.
— au beurre. 31 août.
— au homard. 28 mars.
— aux anchois chaude. 1er décembre.
— aux groseilles vertes. 21 mai.
— aux herbes. 24 septembre.
— béarnaise. 9 juin.
— béchamel maigre. 30 mai.
— blanche. 20 mars.
— — sans beurre. 11 mars.
— bordelaise. 10 novembre.
— gasconne. 9 septembre.
— hachée. 21 septembre.
— hollandaise. 20 janvier.
— — simplifiée. 28 avril.
— italienne. 25 avril.
— mayonnaise. 20 octobre.
— piquante. 3 février.
— poivrade. 7 janvier.
— provençale. 27 mai.
— raifort. 30 janvier.
— ravigotte. 7 juillet.
— remoulade. 6 mars.
— Robert. 21 janvier.
— — *(autre recette)*. 21 août.
— tartare. 13 août.
— tomates. 25 juillet.
Saucisses chipolata à la purée de marrons. 7 décembre.
— en matelote. 6 janvier.
Saupiquet. 1er septembre.
Sauté de pigeons aux olives. 27 septembre.

Selle d'agneau rôtie. 14 avril.
Soda-cake. 8 septembre.
Sole au gratin. 24 juin.
— en ragoût normand. 12 décembre.
— frite. 3 octobre.
— sur le gril. 13 mai.
— sur le plat. 8 janvier.
Soufflé au riz. 13 mars.
— — *(autre recette)*. 29 avril.
— glacé vanille et chocolat. 27 juillet.
Soupe aux choux. 15 novembre.
— — et au fromage. 22 janvier.
— — verts. 9 juin.
Surmulet, sauce ravigotte. 7 juillet.

T

Tanches à la poulette. 17 novembre.
Tartines au beurre. 18 février.
Tendrons de veau à l'italienne. 19 février.
Tête de cochon aux légumes. 6 octobre.
Terrine d'anguilles. 29 janvier.
— d'anguilles à la Brisse. 30 mai.
— de foie gras. 24 octobre
— de lièvre et de tête de porc. 20 septembre.
— de queues de bœuf. 5 mai.
Têtes de mouton. 16 octobre.
— de veau au naturel. 29 septembre.
— de veau nature à la Gouffé. 24 novembre.
— de veau en ragoût. 25 novembre.
Théorie de la friture. 22 et 23 novembre.
Thon à la remoulade. 21 septembre.
— au gras. 21 septembre.
— mariné. 26 septembre.
Timbale à la diable. 25 février.
Tipsy-cake. 3 janvier.
Tomates farcies au maigre. 6 août.
— (conserves de). 11 août.
— (conserves de) (*autre recette*). 28 août.
— (omelette aux). 2 décembre.

Tomates (purée de). 3 septembre.
— (salade de). 16 septembre
Topinambours au lard. 2 juillet.
Tournedos sauce poivrade. 22 avril.
Tranches de bœuf grillées aux pommes sautées. 10 mai.
Truites à la vosgienne. 24 décembre.
— au court-bouillon. 24 décembre.

V

Vanneau. 25 septembre.
Veau à la ménagère. 8 février
— en blanquette. 4 janvier.
— rôti. 9 mai.
— roulé à la Neuteau. 10 décembre.
— sauté à la Marengo. 15 janvier.
— sauté à la Marengo (*autre recette*). 8 juillet.
— (blanquette de). 26 février.
— (blanquette de) au riz. 26 février.
— (côtelettes de) à la crème. 22 août.
— — à la gasconne. 9 septembre.
— — en papillotes. 1er juillet.
— — pannées et grillées. 6 août.
— (cul de) à la pèlerine. 2 septembre.
— (emincé de foie de). 19 novembre.
— (épaule de) aux sept racines. 10 avril.
— — en musette. 29 juillet.
— (foie de) à la bourgeoise. 17 avril.
— — à la maître d'hôtel. 27 février.
— — rôti. 3 novembre.
— (fraise de) à l'huile. 27 janvier.
— — sauce pauvre homme. 27 janvier.
— (langue de) en brezole. 18 mai.
— (noix de) en thon mariné. 23 juin.
— — à la gendarme. 23 décembre.
— — à la bourgeoise. 25 janvier.
— (omelette au rognon de). 23 septembre.
— (oreilles de) farcies. 25 août.

Veau (pain de foie de). 17 janvier.
— (pieds de) à la Camargo. 1er août
— (poitrine de) farcie. 1er novembre
— (ris de) au jus. 7 août
— (rôties de rognons de). 17 juin
— (tendrons de) à l'italienne. 19 février
— (tête de) au naturel. 29 septembre
— (—) nature à la Gouffé. 24 novembre
— (—) en ragoût. 25 novembre.
Violettes (gelée de). 24 avril.
Vives à la normande. 22 mai.
— à la maître-d'hôtel. 12 février.

FIN DE LA TABLE ALPHABETIQUE DES MATIÈRES.

WELLCOME LIBRARY INSTITUTE

Paris. — Imp. de l'*Étoile*, Boudet, directeur, rue Cassette, 1.